L'ART
DE
BIEN TRAITER.

DIVISÉ EN TROIS PARTIES.

OUVRAGE NOUVEAU, CURIEUX,
ET FORT GALANT,
UTILE A TOUTES PERSONNES,
ET CONDITIONS.

Exactement recherché, & mis en lumiere,

Par L. S. R.

A LYON,
Chez CLAUDE BACHELU, Marchand Libraire, ruë Merciere, vis-à-vis Saint Antoine.

M. DC. XCIII.
Avec Permission.

L'ART
DE BIEN TRAITER.

QUI montre la veritable science d'apresteur, déguiser & servir proprement toutes sortes de viandes, & de poissons, grands & petits potages, entrées, ragousts, entremets, patisseries, & legumes avec une methode qui n'a point encore esté veuë, ny enseignée, & qui détruit toutes celles qui ont precedées, comme abusives, obscures & de tres-difficile execution.

Où l'Auteur fera voir,

La maniere la plus polie, & la plus approuvée de couvrir une table pendant les differentes saisons de l'année, avec des démonstrations fort intelligibles, mesme par figures aussi aisées à connoistre que faciles à pratiquer, le tout conformément au gousts, à l'inclination, & à la portée d'un chacun.

Ensuite la façon.

De dresser, & parer un ou plusieurs buffets, faire le choix exquis, & le discernement des meilleurs mets, en varier les garnitures, & les assaisonnemens.

Qui parlera de plus,

Des lieux à manger, du bastiment des cuisines, & offices, des ustenciles, & pieces necessaires qui la composent.

De l'usage des meilleurs vins, de leurs differences, & de leur regime, des accidents de la glace,

Qui par sa mortelle nouveauté blesse non seulement les corps, mais encore détruit la force, & la qualité du vin. D'où il arrive que par cette fatalle invention la pluspart des gens s'empoisonnent à la mode.

Et enfin, des desserts, des colations, & des ambigus,

Des reduits les plus propres, & les plus galants à les faire, comme dans les jardins, les bois, les grottes, sur les eaux, & autres lieux qui s'accommodent plus facilement à ce genre de plaisir.

De la maniere de confire universellement sans beaucoup d'embaras.

De conserver des fruits de toute espece en leur naturel, & long-temps.

Des melons,

Et du choix qu'on doit faire pour ne se laisser surprendre aux appas de ce fruit trompeur, dont l'usage est souvent plus pernicieux que salutaire.

La methode facile & agreable,

De travailler les pastes, les fleurs, & les legumes, à qui le feu, le sucre & les eaux odoriferantes peuvent donner ensemble, & des formes nouvelles, & des delicatesses particulieres.

L'ART

PREFACE.

IE ſçay bien qu'en matiere de nouveautés il n'eſt pas facile de plaire à tout le monde, & que comme les humeurs, auſſi les gouts ſont differens; mais ſi dans ce rencontre on ſe veut donner la peine de faire quelque reflexion ſur le ſujet que je traite aujourd'huy par des voyes toutes oppoſées à celles dont quelques vieux auteurs ont parlé à leur mode, on ne peut diſconvenir, & on avoüera méme que j'ay eu raiſon de reformer cette antique, & dégoûtante maniere d'apreſter les choſes, & de les ſervir, dont la diſconvenance, & la ruſticité ne produiſent que dépenſes inutiles ſans ménagement, que profuſions exceſſives ſans ordre, & enfin que ſuperfluités incommodes, ſans profit, & ſans honneur.

Ce n'eſt point aujourd'huy ce prodigieux regorgement de mets, l'abondance des ragouts, & des galimafrées, la compilation

extraordinaire des viandes qui composent la bonne chere, ce n'est pas cet entassement confus de diverses especes, ces montagnes de rost, ces changemens redoublés d'assiettes volantes, & d'entremets bizarement servis, où il semble que l'artifice & la nature s'aillent entierement épuiser pour la satisfaction des sens, qui font l'objet le plus sensible de la delicatesse de nostre goust, c'est bien plûtost le choix exquis des viandes, la finesse de leur assaisonnement, la politesse, & la propreté de leur service, leur quantité proportionnée au nombre des gens, & enfin l'ordonnance generalle des choses qui contribüent essentiellement à la bonté, & à l'ornement d'un repas, ou la bouche, & les yeux trouvent également leurs charmes par une ingenieuse diversité qui satisfait les sens, & qui leur fournit avec abondance tout ce qui est capable de remplir leurs desirs, & leur inclination.

Pour bien reüssir dans ce dessein, & le conduire avec methode, je donneray tous les enseignemens necessaires à l'assaisonnement de chaque partie, & je marqueray ce qu'il faut servir, & que l'on peut naturellement donner pendant les differentes saisons de l'année, sans affecter toutes ces

obscurités qui embaraſſent les eſprits du vulgaire, ces extravagantes fineſſes, & ces nouveautés imaginaires qui paſſent le plus ſouvent dans les feſtins pour de grands & ſpecieux phantômes, & des inventions chymeriques bien plus propres à deconcerter toute une compagnie, qu'à luy donner les veritables moyens de manger avec plaiſir, & comme du plus au moins on peut aiſément connoiſtre ce qu'il faut ſur une table, je feindray de ſix à huit, & de dix à douze deux manieres differentes de la couvrir, pour ſoulager non ſeulement la dépenſe, mais encore pour contenter les gouts oppoſés, car je ne puis m'empeſcher de dire qu'il ſe rencontre ſouvent des gens qui rebutent, & qui condamnent hautement tout ce que leur fantaiſie n'approuve pas, parce qu'ils ont de l'averſion contre quantité de bonnes choſes au gouſt deſquelles ils n'ont jamais pû s'accoûtumer; & comme il ſe rencontre rarement que dans une compagnie quelqu'un ne s'éleve, & ne s'emporte contre ce qui a plus d'antipathie au doux penchant de ſa nature, auſſi a-t-on juſte raiſon de preſenter toûjours de plus d'une ſorte, afin que l'humeur dominante trouve ce qui a plus de rapport, & de conformité avec ſon deſir,

& que ces mangeurs incommodes ne puiſſent pas conſequemment blaſmer ce qui fait la matiere la plus commune, & la plus raiſonnable de l'inclination des autres.

J'eſpere donc que cette petite production ne ſera pas tout à fait mal venüe, chés nos illuſtres friands, pour qui la politeſſe du manger a des charmes inconcevables, qu'elle ſera méme goûtée des eſprits les plus difficiles s & les moins accouſtumés à donner leur applaudiſſement aux choſes, que les experts en cette profeſſion auſſi bien que les moins verſés y pourront trouver des douceurs, & des ſatisfactions aſſés conſiderables.

Je ne m'embaraſſeray point icy dans la diſcuſſion, & l'examen d'une infinité de choſes qui ſont plûtoſt par leurs irregularités des momeries de table que des circonſtances requiſes à l'établiſſement d'un bon repas, chacun à peu prés dans cet ouvrage, & ſelon ſon rang, & ſelon ſa fantaiſie ne manquera point d'y trouver des regles, & des moyens aſſés nettement digerés, & tres-facilement expliqués pour donner à manger à telle nature de compagnie qu'il voudra.

Je croy méme qu'on ne verra point icy les abſurdités, & les dégoutantes leçons

que le Sieur de Varenne oſe donner, & ſoûtenir dont il a depuis ſi long-temps leüré, & endormy la ſotte & ignorante populace, en luy faiſant paſſer ſes productions, comme autant d'infaillibles veritès, & la doctrine du monde la plus approuvée au fait de la cuiſine, je ſçay qu'il a juſques à preſent emporté la gloire d'en avoir donné les regles, & la methode, je ſçay que la plebe, & des gens méme aſſés éclairés ont donné dans cette lecture, comme dans quelque choſe de ſublime, d'entendu, & de parfait; la raiſon de cet aveuglement eſt qu'il ne s'eſt jamais trouvé perſonne pour en combattre les erreurs, non que je veüille tout à fait le détruire, & le deſapprouver; il y a des regles generales, & des choſes en ce monde qui neceſſairement doivent eſtre ainſi qu'elles ſont, parce qu'elles ne peuvent pas étre autrement, mais ſi nous l'examinons un peu de prés nous y verrons tant de baſſeſſes, & tant de ridicules manieres de s'énoncer, d'enſeigner meſme ce qu'il pretend eſtre irreprochable, & inconteſtable dans toutes ſes parties, que nous verrons peu de Chapitres, où nous ne trouvions des dégouts, de la confuſion, & des fautes inſupportables.

Et pour en donner quelque idée à vos esprits, parcourés, & lisés avec moy plusieurs & differens articles dans lesquels on voit l'établissement de cette plaisante doctrine, mais avant toutes choses precautionnés vous de quelque bon antidote, & songés à prendre un singulier preservatif contre les poisons, & les infamies que vous y allés trouver, de crainte qu'à la découverte de tant d'impuretés vostre cœur ne s'échappe, & ne rencontre la mort, ou le centre de la vie devroit estre dans un degré le plus parfait, & le plus éminent.

Ne fremissés vous point déja au recit d'un potage de sarcelles à l'ypocras, d'alloüettes à la sause douce ? Voyés-vous sans horreur ce potage de trumeau de bœuf au taillandin, cette soupe de marmite ? Celle de teste de veau frite ne vous fait-elle pas rire, ou plûtost pleurer de compassion, allés plus avant, & considerés ces potages de manches d'épaulles en ragoust, de citroüille, & d'herbes sans beure, de grenoüilles au saffran, de son, d'oubelon, de panets, de framboises, & de plusieurs autres saletés de cette farine, voyons ensemble je vous prie un jaret de veau à l'épigramme, un poulet-dinde à la framboise

farcy des manches d'épaules à l'olivier, du gras double en ragoufts, foye de chevreüille en omelette, poulets en ragouft dans une bouteille, ramequins de fuye de cheminé, & d'aulx tripes de morüe fricaſſées, boüillie, topinambourgs, carottes, & une infinité d'autres gueuſeries que l'on ſouffriroit plus volontiers parmy les Arabes, & les margajeats que dans un climat eſpuré comme le noſtre, ou la propreté, la delicateſſe, & le bon gouſt ſont l'objet & la matiere de nos plus ſolides empreſſemens.

Paſſons donc s'il vous plaiſt à de plus honneſtes, & plus importantes leçons, & pour y apporter quelque ordre nous diviſerons tout ce diſcours en trois partie.

La premiere traitera des potages grands, & petits ragouts, d'aubes, entrées, entremets, tourtes, & paſtés de toutes ſortes coulis, preſſis, jus, boüillons, liaiſons, gelées, ſalades, & legumes, de leur aſſaiſonnement, cuiſſon, ſervice, & embelliſſement, dans toutes leurs parties.

La ſeconde des poiſſons de toute nature, tant de mer que de riviere, de leur déguiſement, & des choſes generalement quelconques qui peuvent eſtre du grand, & du plus naturel uſage de la vie pendant les jours maigres.

Dans la troisiéme on montrera la belle, & nouvelle maniere de deserts, collations, & ambigus, de confitures differentes, & de plusieurs autres curiosités qui sont essentiellement necessaires à la perfection de nostre sujet.

A tout cela nous joindrons un petit discours dans la premiere partie, du bastiment des cuisines, de la façon de preparer les buffets, d'orner les salles à manger, de l'usage trop frequent de la glace, & de ses accidens, des vins, de leur choix, & de leurs differences pour les conserver, du compartiment des lieux, & de l'ordonnance des services.

Dans le traité de la seconde, les potages de toute nature, courboüillons, demy courboüillons, gelées, fritures, hachis, pastés, coulis, ragouts, & legumes se verront exactement, & tres facilement expliqués pour s'en servir au besoin.

Et enfin dans la derniere, on fera voir la disposition des lieux les plus propres au service des collations & des repas les plus galands, des desserts que l'on donne à la fin d'iceux, des ambigus differens selon les divers temps de l'année, en tel endroit qu'il vous plaira. La façon de confire tout ce qui peut naturellement en ce genre souffrir

le feu, le sucre, & les eaux odoriferantes par une methode aussi aisée, que particuliere, de conserver toutes sortes de fruits d'une année à l'autre, & plus long-temps si l'on veut, des lieux destinés à leur conservation, de quelques circonstances qui en regardent l'établissement; des compotes, fleurs, pastes, legumes, & autres ingenieuses particularités, qui sont de l'essence, & de la beauté des festins, & des collations, du devoir des officiers en cette partie des societez, & regales que l'on peut faire sur les eaux, dans les grottes, & dans les jardins, des assemblées, & galanteries du carnaval.

Voila le plan de nostre ouvrage, & toute la matiere de ce discours, que j'ay tres regulierement traité pour la satisfaction, & l'utilité de ceux qui s'en voudront servir, comme un sujet où l'on ne rencontrera rien qui repugne au bon sens, & à l'honnesteté de la vie.

TABLE GENERALLE

De la premiere partie pour les potages, grands, & petits, entrées, entremets, ragouts, daubes, patisseries, salades, legumes, compotes & viandes à rostir selon les differentes saisons de l'année.

PREMIEREMENT.

Les Potages.

POTAGE de santé de chapon, & de jaret de veau garny &c.
Potage d'abattis d'agneaux.
Potage de chapon, & de pigeons ensemble.
Potage de petits oisons, & de poulets au naturel, ou farcis.
Potage de pigeons auttement une bisque.
Potage de cailles.
Potage à la Reyne.
Potage de bizets aux choux.
Potage de poitrine de veau.
Potage de canards aux navets, ou autrement.

Lesquels potages quoyque seulement dix en nombre se peuvent diversifier, & multiplier jusques à plus de vingt par le

changement des viandes qui les composent, & la diversité des assaisonemens que l'on y peut mettre, en les augmentant ou diminuant à proportion des services, car il y a un certain tour à donner aux choses qui les fait souvent passer d'un état mediocre à un plus considerable, & qui avec un peu d'application leur donne un grand lustre, & je ne sçay quel embelissement qui va tout à l'avantage, & à la gloire de l'ouvrier, & comme il faut qu'en toutes choses la connoissance precede l'action, si l'on veut traiter ses amis, ordonner des repas somptueux, établir chés soy des loix pour l'œconomie des festins, & des bons ordinaires que l'on est obligé de soutenir pour les causes, & les raisons que chacun peut avoir en son particulier, on en pourra faire telle quantité que l'on jugera le plus à propos, s'appliquant judicieusement, & avec une conduite rectifiée au choix, & au discernement des manieres differentes qui les doivent composer, & ce conformément au nombre, & à la qualité des gens, ce que je diviseray seulement en deux classes, pour ne point embarasser les personnes qui ont à se regaler souvent, ou entretenir journellement une honeste dépense, & comme la nature a donné in-

differemment à tous les hommes le bon gouſt, & les organes capables de faire le diſcernement des bonnes ou des mauvaiſes choſes, & notamment quand au deſir, & à l'inclination du manger, que le plus pauvre peut trouver dans la ſolle, & dans la perdrix le méme plaiſir, & la méme delicateſſe, que le plus friand, & le plus riche y gouſteroit; qu'ils ont tous deux également ce penchant naturel à temperer les ardeurs de la ſoif, & appaiſer leur faim par toutes les choſes deſtinées au commun uſage de la vie, & qui la peuvent flater plus amoureuſement, que le partage inégal des biens, & de la fortune en fait ſouvent l'obſtacle, & en cauſe toute la difference, j'établiray à cette conſideration deux manieres tres-faciles & fort accommodées aux conditions de toute nature, ſans m'embaraſſer par des abſtractions, & curioſités inutiles dans la recherche de ces modes geſnantes, & d'une infinité d'extravagantes manieres qui captivent furieuſement la bourſe, & les inclinations.

TABLE GENERALE

Des entrées.

Premierement.

Fricassée de poulets.
Tourte de beatilles.
Langues de mouton à la Royalle frites marinées.
Petits pastés de blanc de chapon.
Pigeons à la compote.
Poictrine de veau en ragoust.
Poulets fris marinés servis au sel, ou à la saulse.
Poulets à l'estoufade.
Tourte de moëlle.
Tourte de pigeoneaux entiers, ou en culoste.
Poictrine de veau farcie en ragoust, ou frite servie au sel.
Abattis d'agneau en ragoust.
Petits oisons farcis en ragoust ou au naturel.
Tourte de chapon desossé.
Pigeoneaux fricassés.
Membre de mouton desossé farcy.
Langues de mouton en ragoust.
Foy de veau en ragoust.

Petits oiſons à la daube ſervis chauds.
Poulardes en ragouſt.
Foye de veau en ragouſt.
Tranches de foye de veau marinées frites ſervies au ſec.
Eſpaule de mouton à la galimafrée.
Eſpaule de mouton deſoſſée en hachy.
Membre de mouton à la daube.
Piece de bœuf tremblante à la Royalle.
Boudin blanc.

Toutes les entrés cy-deſſus ſe peuvent entrelaſſer, & joindre les unes avec les autres pour augmenter, changer & fortifier les garnitures de tous les ſervices comme il ſe verra dans la ſuite de ce diſcours en donnant l'explication de chaque partie.

TABLE GENERALLE

Des viandes à roſtir.

LOnge de veau.
Quartier de veau.
Agneau entier.
Agneau gras par quartiers.
Cochon de laict.
Poulets de grain.
Poulets tardifs.
Pigeons de voliere.

Chapons de paillé.
Chapons gras.
Chapons de bruge.
Oiſons de l'année.
Levraux de campagne.
Lapereaux de garenne.
Ramereaux.
Dindons de l'année.
Dindoneaux.
Marcaſſin.
Cailles.
Tourterelles.
Faiſands.
Gelinottes du Man.
Gelinottes de bois.
Perdreaux.
Perdrix.
Beccaſſes.
Beccaſſinnes.
Ramiers.
Pluviers.
Bizets.
Rouges.
Sarcelles.
Vaneaux.
Oiſeaux de riviere.
Grives.
Alloüettes au naturel, ou picquées.

Dans lequel dénombrement il eſt aiſé à

connoiſtre quelles viandes on doit ſervir dans un temps, & quelles dans un autre en faiſant une exacte reviſion de tous les differens ſervices pour en compoſer un qui revienne le plus à vôtre gouſt, & à vôtre inclination.

TABLE GENERALLE

Des ſalades.

OLIVES d'eſpagne.
De verone, & de luë.
Picholines, ou nompareilles.
Chicorée blanche commune.
Chicorée ſauvage blanche.
Betteraves.
Capres.
Herbettes printanieres de toutes ſortes.
Celery,
Violettes.
Creſſon commun.
Creſſon alnois.
Citron.
Grenade.
Petites laictuës naiſſantes.
Laictuës pommées.
Chicons.
Pourpier au naturel, & confit.

Perſepierre.
Concombres.
Cornichons confits.
Anchoirs.

Comme ce diſcours eſt plus de la ſommellerie que de la cuiſine ; Je n'en diray rien preſentement me reſervant au Chapitre des legumes,& du Traité d'icelles d'en parler amplement, & de montrer à fond une infinité de manieres des plus propres, & des plus galantes, pour compoſer, dreſſer, enjoliver, & ſervir toutes ſortes de ſalades, & autres enjoüemens de cette nature.

TABLE GENERALLE

Des entremets.

Ris de veau en ragouſt.
Ris de veau picqués roſtis.
Ris de veau marinés frits, ou en baignets.
Jambon de Bayonne, de Mayence, ou de pays.
Blanc manger.
Gelée.
Tourte de franchipanne.
Champignons au naturel.
Champignons frits.

Champignons farcis.
Morilles.
Mouſſerons.
Aſperges en pois verts.
Aſperges de longueur à la faulſe.
Aſperges à l'huile.
Artichaux au beure.
Artichaux frits.
Petites febves nouvelles au lard.
Culs d'artichaux à la compote.
Culs d'artichaux par tranches en baignets.
Oeufs embrés.
Oeufs à la huguenotte.
Paſté de Perdrix.
Poictrine de veau à la daube.
Dindons à la daube.
Petits oiſons à la daube.
Hure de ſanglier.
Trufles au naturel.
Oreilles, & pieds de porc en fricaſſées.
Pieds de porc à la ſainte Manehou.
Petits baignets.
Langues de porc parfumées.
Foyes gras frits, en ragouſts, ou picqués, Roſtis.
Ommelette de jambon, ou au lard.
Cardes d'artichaux.
Choux fleurs.
Citrons doux.

Oranges de Portugal.

DESCRIPTION DE LA SALLE à manger.

DEs lieux propres à faire les cuisines, & les offices, des ustanciles, & pieces necessaires qui les composent, de la maniere de dresser un buffet, & des autres singularités absolument requises pour mettre, conserver, & entretenir toutes choses en bon ordre parmy les gens qui se mélent de faire souvent des regales, & qui veulent soûtenir dans leurs maisons une dépense conforme au rang qu'ils tiennent, & de rapport à leurs plaisirs.

Si en Hyver.

Il faut choisir l'appartement, & le reduire le plus serré, le plus chaud, & le moins exposé au grand air, bien tapissé, fermé de chassis doubles, & un paravant au devant de la porte, & sur tout grand feu toûjours une bonne heure avant qu'on se mette à table, & qu'aprés la desserte on entretiendra doucement jusques au soir pour y conserver la chaleur.

Si en Esté.

On choisira l'endroit le plus vaste, le plus frais, & le mieux orisonté pour estre

à l'abry des grandes chaleurs, les salons y sont fort propres, & les galeries, notamment celles qui ont des veuës, ou sur la campagne, ou sur des jardins, qui par la diversité agreable des fleurs, des fruits, & des fontaines dont ils sont ordinairement remplis font un charmant spectacle pour les yeux. Là dans un poste le plus commode, & le plus éclairé on posera une table qui sera toûjours plus longue que large, ce que l'on nomme vulgairemẽt le buffet, sur laquelle ayant desployé, & étendu une grande nape qui la couvre de toutes parts, & qui se répande mesme jusques sur le plancher, vous mettrés au moins deux bassins d'argent ovalles, ou ronds, deux esguieres, un sucrier, & un vinaigrier, deux piles d'assiettes aux deux bouts, & sur la derniere de chacune pile on laissera deux serviettes fort proprement ployées en cas de survenans, outre lesquelles il y en aura deux autres encore destinées à essuyer les mains, & icelles posées sur les esguieres, dans la distance des bassins, & de leurs espaces, on rangera les verres bien rinsés, & quelque peu d'eau que l'on y laissera pour en entretenir la fraicheur & la netteté, pour une plus grande politesse il sera mieux de les renverser sur des grandes

soucouppes d'argent, ou de cristal, car en matiere de buffet tout doit estre si faire se peut d'argent, à l'exception, si vous voulés des assiettes, & des plats mesme de la table, qui est un meuble precieux, où toutes personnes ne peuvent pas facilement atteindre, soit que la consequence s'y oppose, ou que les moyens y repugnent par leur mediocrité, la table sera exposée en bel ait & à la veüe, comme dit est, la plus agreable, le couvert propre, le linge tres-blanc, tres-fin, & artistement plié, par gens, si vous le souhaittés experts en cette profession de laquelle de tous ceux qui en font l'exercice se démele le plus excellemment le *nommé Vautier*, & comme cette premiere façon de servir est d'un plat, & de deux assiettes sur un ovalle, il y faut deux coliers autrement dits porte-assiettes & deux salieres aux deux boats de la table, le pain proprement enveloppé dans la serviette, couteaux, fourchettes, & culieres dans une tres-grande netteré, & que les couteaux sur tout n'y servent qu'à coupper le pain, & les viandes, & n'aillent pas viloter de la salle à la cuisine, de la cuisine à la chambre, & de la chambre à l'escurie ainsi que l'on voit en bien des lieux où telles necessités sõt des selles à tous chevaux, ce qui fait

souvent qu'appliquées à de mauvais usages, elles en retiennent le gouſt, & produiſent à la longue une tres-méchante ſuite ; pour conſerver des couteaux de table, iceux retirés du ſervice doivent eſtre lavés en eau chaude, & bien eſſuyés avec un linge fort ſec, & les ſerrer dans une boëte de longueur convenable, pleine de ſon, & le plus ſec auſſi que faire ſe pourra pour en uſer au beſoin. Quant au linge il faut pour la derniere propreté, mais fort neceſſaire en changer ſi faire ſe peut à chaque ſervice, j'entends les ſerviettes ſeulement.

Ajuſtés de plus une cuvette de la grandeur qui conviendra le plus ſur un bon pied tourné, tout proche le buffet dans laquelle on mettra deux grands flaccons d'eſtain ou d'argent, car hors les vaiſſeaux de grés & de terre il n'y en a pas qui puiſſent conſerver l'eau dans ſa pureté, que l'eſtain & l'argent, parce que des pieces de verre dans une machine de cette nature, avec l'embarras, qui s'y rencontre le plus ſouvent iroient bien-toſt au pays de la caſſe, mais je ne croy pas que dans un appareil de cette conſequence on aille y meſler des matieres ſi baſſes, & ſi peu convenables au ſujet. Et pour ne point moüiller ou ſalir la nappe dudit buffet à meſure que vous empliſſés

vos éguieres, que vous fringués, & rinſſés les verres, il faut faire conſtruire une petite machine de bois avec des ais de ſapin bien joints, & bien polis, de la hauteur, & joignant l'un des coſtés dudit buffet, qui couvrira tout un coſté de la nappe, & repaſſera par derriere la cuvette, ce qui ſe poſera facilement, & s'enlevera de même aprés le repas, il faut obſerver de plus que les nappes de table & du buffet doivent ſe répandre de toutes parts juſques à terre pour un plus grand ornement, & ſi quelques bouts ſe trouvent incommoder en s'écartant trop loin il faudra les noüer & retrouſſer proprement, & ce en figure ſi faire ſe peut afin que l'on en voye autant d'un coſté, que d'autre.

Répandés, & ſemés par tout quantité de fleurs & des plus agreables à la veuë, qu'il y ait même quelque caſſolette dans un des coins de la chambre remplie de parfums les plus doux, car il ne faut rien épargner pour les delices des ſens, & pour le plaiſir entier, ornés voſtre buffet de petits flaccons de criſtal que vous ferés emplir de la plus exquiſe, & plus delicieuſe boiſſon du temps, car en ce rencontre le bon pain, & le bon vin ſont les deux grands neceſſaires de la vie, & les premiers mo-

biles d'un repas, à l'égard du vin je vous en diray en passant s'il vous plaist quelque chose ainsi que je m'y suis engagé dans ma preface pour vous instruire en cet article qui n'est pas le moins important de tous.

Des vins, de leur choix, de leurs differences, & de la maniere de les conserver.

En matiere de vin, le plus delicat, & le plus coulant passe toûjours pour le meilleur, & comme les gouts sont differents, que les uns aiment le bourguignon, & les autres le champenois, il faut pour en bien connoistre les qualités, & les differences s'attacher aux regles, & instructions que je déduiray cy apres pour en faire un bõ usage.

Pour ne point écorcher l'anguille par la queüe, nous commencerons par la cave sans laquelle on ne peut conserver aucuns vins, ny faire les provisions necessaires pour le secours, & l'entretien des maisons les mieux reglées.

Premierement.

Plus une cave est profonde, & meilleure doit elle estre, parce que sa profondeur y cause une fraischeur extraordinaire, attendu qu'elle est plus éloignée du Soleil qui est le principe de la chaleur dont les ardeurs sont mortelles aux vins mémes les

plus

plus forts, bouchés les soûpiraux si aucuns y a d'incommodes, par lesquels on puisse jetter des immondices, ou qu'il puisse par iceux entrer quelque mauvais air dont ces appartemens soûterrains reçoivent de l'infection, prenés garde que les lieux communs en soient forts éloignés pour ne leur point communiquer par transpiration une malignité si contraire à leur établissement, que tout y soit propre comme dans vostre cabinet; la plus grande marque de la bonté de vostre cave, & toute autre paresstra dans son humidité, lorsque vous verrés une certaine glu d'un bon doigt d'épais attachée aux parois de la voute: pour l'applanir, & la rendre égale par tout, faites y répandre des recouppes de pierre de taille bien passées d'un demy pied de haut, & bien battüs, cette methode entretiendra d'abondant la fraischeur des lieux, ayés des chantiers de bois bien unis comme de grosses solives, & ce à proportion de la quantité de vins que vous encaverés; on les posera en bon ordre aux endroits les plus abriés des soûpiraux; la veritable saison de faire sa provision, est d'ordinaire en Avril, ou au plutard à la my May avant les chaleurs, afin que ces mortelles ennemies ne détruisent point par leur appro-

ches les qualités essentielles à la conservation du vin, qui est le baûme precieux de la nature, & le plus doux charme de la vie. On fera choix desdits vins à proportion du nombre que l'on peut consommer dans une famille, c'est un détail dont je ne puis donner precisement des exemples certains, mais quand en gros, & en general, les vins d'Auxerre, de Coulange, & de Joigny, sont les plus propres aux bons Bourgeois, & à tous les gens qui vivent d'ordre, & font toûjours meilleure fin que les autres, on doit bien prendre garde à ceux qui se peuvent conserver, & aussi qui peuvent changer plûtost, ceux que l'on doit boire les premiers, & ceux que l'on doit reserver à la derniere saison, sans parler de ceux qui la precederont, & quoy que souvent on en aye destiné à estre beus à la primeur, on a veu neanmoins souvent soit que la cave y ait contribué, soit qu'ils ayent repris du verd, ou changé de nature, qu'on a esté obligé de les garder les derniers à boire, & que les derniers marqués se sont trouvés en estat d'estre beus les premiers, c'est pourquoy il faut tous les quinze jours goûter ses vins, les remplir tous les mois, regarder devant & derriere si rien ne s'enfuit, examiner les cerceaux, & se precautionner

pour le reliage de ceux qui peuvent pourrir plus promptement les uns que les autres. Environ la fin du mois de Juillet, ou plûtoſt ſi le cas y échoit faites en la reveüe, & n'y manqués pas crainte de tout perdre par voſtre negligence, percés toûjours voſtre vin à demeurer, ne le picotés jamais, c'eſt le moyen d'en alterer la qualité, & je ne puis approuver, comme beaucoup de gens pratiquent inconſiderement qu'on en tire aujourd'huy de l'un, & demain de l'autre, comme c'eſt neceſſité d'en remettre autant qu'on en a oſté, & que ſouvent on apporte peu de precaution à la nature de remplage, on gourmande, & on débauche ſi fort le vin, que ce n'eſt plus à la fin, ce que c'eſtoit auparavant, cette methode en corrompt le gouſt, en change la couleur, & en avance la ruine de moitié; mettés y donc la fontaine à trois doigts du jable, un petit baquet deſſous, afin que ce qui en découle lorſque vous en tirés ne ſe répande pas, & ne pourriſſe l'endroit où il tombe, donnés luy toûjours vent dans le jable d'en haut & jamais au deſſus du tonneau, car de cette maniere il n'eſt pas ſi ſujet à prendre de l'event, hors le temps que vous en tirerés. Quand il ſera aux deux tiers, & par delà, hauſſés le par derriere, ou oſtés les

pierres du devant le plus doucement que vous pourrés, crainte de le troubler en l'ébranlant, & ce afin que le vin soit toûjours en plein, à la fontaine, & mettés vous en teste que si vous faites vostre provision de bonne heure, j'entends en Mars, ou au plustard en Avril, vous boirés toûjours le meilleur vin de Paris, & tenés pour certain qu'il ne s'aigrira jamais quelque bas qu'il puisse estre. Je vous ay cy-devant fait comprendre & remarquer, que la chaleur altere, & détruit la qualité du vin, qu'elle mange son verd, & consume totalement le fond qui le fait subsister, échauffe sa lie qui en est comme le fondement, & le soûtien, & quand vous venés à faire une fourniture pendant les grandes chaleurs, les vins entichés de ce poison secret se trouvans dans une cave fraiche, il se fait un combat des deux qualités contraires ce que l'on appelle ordinairement Antiperistaze, & par ce conflit vous voyés insensiblement vostre vin baisser, changer de couleur, devenir tout nuageux, tourner à l'amertume, & devenir à la fin tout aigre aprés en avoir tiré seulement six bouteilles, & quelquesfois point du tout.

Si par hazard on se dégoute d'une bassiere n'a t on pas toûjours quelque valet

pour la boire ? Ou n'a t on pas quelquefois du poisson à cuire, s'il arrive qu'elle ne soit pas tout à fait potable, ainsi il n'y a jamais rien de perdu dans un bon ménage.

Pour les delicats, & les rafinés on prend d'autres mesures, on s'attache aux vins de Chably, de Tonnerre, & de Coulange si la Bourgogne n'a pas manqué, ce qui arrive rarement, quand le pays Beaulnois donne, on prend du Volnay qui est le plus exquis de tout le Canton, & l'un des plus renommés vignobles de France, mais souvent de dix années on n'en voit pas une raisonnable quoy que la quantité y soit. Si la Champagne reüssit, c'est la que les fins & les friands courent avec empressement ce n'est point au monde une boisson, & plus noble, & plus delicieuse, & c'est maintenant le vin si fort à la mode qu'à l'exception de ceux que l'on tire de cette fertile, & agreable contrée, que nous appellons generalement parlant de Rheims, & en particulier de S. Thiery, de Versenay, d'Ay, & autres lieux de la montagne, tous les autres ne passent presque chés les curieux que pour des vinasses, & des rebuts, dont on ne veut pas méme entendre parler. Aussi est il constant qu'il a une seve admirable, que son goust charme, & que ce

montant dont il embaume l'odorat est capable de resusciter un mort. L'un & l'autre sont bons quand les années sont bonnes, & principalement le Champenois quand il n'a point ce grand verd dont quelques débauchés font tant d'estime, quand il s'éclaircit promptement, qu'il ne travaille qu'autant que la force de son vin le permet naturellement, car il ne faut pas tant se fier à cette maniere de vin qui est toûjours en furie, & qui boüillonne sans cesse dans son vaisseau, Pasques passe ç'en est fait, si plus il s'en faut donner de garde, souvent aprés tant d'orages, & d'émotions reïteres, il se resout: A quoy? à rien, & ne tient de tout son feu, qu'un verd cru fort déplaisant, & fort indigeste, qui incommode la poitrine d'une estrange façon, si j'avois à parler à des gens de la profession, je m'étendrois plus amplement sur ce fait, & je découvrirois peut-estre le pot aux roses, mais épargnons le mystere, je passe toutes ces vaines, & inutiles circonstances, parce qu'elles n'ont que faire de grossir à contre-temps ce volume destiné à de plus fructueuses demonstrations.

Voilà donc la boisson que j'ordonnerois fort volontiers aux illustres friands, & je les solliciterois de tout mon cœur de faire en

sorte qu'ils en eussent ainsi que tous les autres, au moins six mois aprés l'écheance de l'année, & toûjours des plus gris, comme estant les plus coulans, & les moins chargeans l'estomach, car quelque bon que soit le vin rouge, comme plus materiel à cause qu'il a cuvé plus long temps, il n'est jamais si delicieux, & ne digere pas si promptement que les autres, & cause consequemment quantité d'indigestions & de maladies. Il faut donc conclure qu'il est necessaire pour la santé de boire du vin vieil tout le plus long temps que faire se peut pour ne se point voir obligé d'aller si promptement aux nouveaux qui sont de veritables casse testes, & qui par leur violence sont capables de renverser les meilleures constitutions, s'éloigner du cabaret pour les suittes fâcheuses qui en resultent: sur tout buvez vostre vin au sortir de la cave, & ne le gastés point par ces artificieuses momeries qui font toute la joye de nos debauchés, il suffit que l'eau soit naturellement fraiche sans recourir à la glace; qui est la plus pernicieuse de toutes les inventions; outre qu'elle est la capitale ennemie des liqueurs, & principalement du vin. Il faut asseurement demeurer d'accord qu'elle l'affoiblit au moins de moitié

& sans s'attacher aux sentimens de quelques incommodes voluptueux qui soûtiennent que le vin de Rheims n'est jamais plus delicieux que quand on le boit à la glace, & qui veulent que cette admirable boisson puise dans une si mortelle nouveauté, des charmes tous particuliers, comme si j'allois dire que l'on brûle plus aisément au milieu d'une riviere, que dans un brasier bien ardent, pour moy je ne voy rien de plus éloigné du bons sens; & de plus contraire à la verité que cette folle proposition, car il est constant que la glace fait non seulement evaporer tous esprits qui sont enfermés dans cette liqueur par sa qualité froide & penetrante, qu'elle en diminüe le goust, la seve, & la couleur, mais encore il est vray de dire que son usage est pernicieux, mortifere, & cause d'étranges accidens au corps humain, elle y fait naistre des coliques, des trembremens, des convulsions horribles, & des foiblesses si soudaines par la dissipation de la chaleur naturelle, dans le combat de deux fameuses contrarietés qui se rencontrent dans un méme sujet, que bien souvent la mort par cette miserable, & fatale invention a couronné les plus magnifiques debauches, & fait d'un lieu de triomphe, & de joye,

des sepulchres vivans, & des sujets affreux de la derniere, & plus sanglante desolation. Les accidens, & les exemples en sont si communs, que si je n'avois à vous parler d'une plus feconde & raisonnable matiere, je vous ferois un ample détail des malheurs, & des maladies toutes presque incurables qui en ont esté la suitte sâcheuse, sans dire les cheutes precipitées de ceux qui ont avalé la mort dans un verre de vin de cette nature, à qui les entrailles devenuës glacées, une suppression des facultés, une extinction totale des esprits ont causé ces douleurs extremes, & la plusspart du temps irremediables; je vous fais le portrait affreux de cette grande, mais trop ordinaire catastrophe pour tacher d'imprimer en vostre esprit une tres sensible aversion de cette abominable, & mortelle galanterie, qui passe aujourd'huy non seulement en coûtume, mais encore qui s'érige presque en loy, & qui veut devenir une mode necessaire, toute inutile qu'elle est, pour surprendre les sens avec artifice & empoisonner agreablement. Entrons je vous prie dans un meilleur sujet, & fondons tous ces vilains glaçons aux feux de ces illustres cuisines, où l'on ne court point risque de perdre la vie, que l'on hazarde furieusement

au milieu de ces deluges materiels, & de ces cavernes septentrionalles, qui sont de veritables retraites à hyboux, & les pepinieres communes des plus sinistres evenemens.

PREMIERE FACON DE SERVIR d'un plat, & à deux assiettes de six à huit personnes.

PREMIER SERVICE.

UN grand potage de santé d'un chapon, & d'un jaret de veau garny de chicorée, cardes d'artichaux, & d'un bon coulis en servant.

Deux assiettes d'entrée.

Une fricassée de poulets.
Une tourte de beatilles.

Autrement.

Un potage d'abattis d'agneau garny de petit lard, beatilles, & tout l'assaisonnement convenable ainsi qu'il se verra au traité de chacun en particulier cy-aprés.

Assiettes.

Langues de mouton marinées, ou non marinées, frites servies au sel garnies de petits pastés de blanc de chapon & de moëlle faits au petit moule.

Une compote de pigeons.

Autrement.

Un potage d'un chapon & de six pigeons garny &c.

Assiettes.

Une poitrine de veau en ragoust.
Une estouffade de poulets marinés.

Autrement.

Un potage de deux petits oisons, & de quatre poulets garnis, ou de beatilles, ou d'une purée de pois verds selon que la saison y sera la plus conforme.

Assiettes.

Une tourte de moëlle.
L'autre de pigeoneaux en culotte.

Au second.

Relevés la soupe, & servés une piece de bon bœuf tremblante de sept à huit livres pesant, mais bien cuitte, que vous garnirés de petits pastés comme dessus, d'andoüillettes, de cœurs de choux de Milan, de navets frits consommés dans leur assaisonnement, de menües beatilles, ayant toûjours égard à la saison qui vous permet une chose, & qui vous deffend l'autre.

Autrement.

Une longe de veau au naturel, ou marinée rostie dont le rognon soit mis en capilotade avec quelques autres menus abbatis,

beatilles, & champignons, que vous répandrés par dessus tout chaudement, icelle longe de veau préalablement arrosée de sa marinade en cuisant, & aprés mittonée dedans l'espace d'un demy quart d'heure au plus.

Autrement.

Un cochon au Perdoüillet, ou rosty avec une farce delicate que l'on servira toûjours à part dans une assiette à la place de l'une des deux d'entrées.

Ostés le tout & servés.

Un agneau entier moitié picqué, moitié bardé, six poulets de grain picqués au tour, & six pigeons de voliere bardés entrelassés le tout proprement avec de bonnes oranges si aucunes y a dans la saison qui vaillent, & garnissés vostre bassin de fleurs.

Assiettes d'accompagnement pour le rosti.

Deux salades telles que le temps, & l'inclination le demanderont.

Autre service de rost.

Deux chapons piqués, ou bardés, dont il se rencontre encore bon nombre jusques à la fin de May, même des plus gras, deux petits oisons de l'année bardés, & six poulets de grain, à la place des chapons mettés si vous voulés un cochon de lait, une longe de veau, ou un petit quartier de veau

gras picqué, pourveu que ces especes n'ayent esté déjà servies : je ne vous repeteray pas davantage qu'il faut des oranges par tout où il y a du rosti tant que l'on en peut avoir.

Autrement.

Un bon demy agneau gras, quatre dindonneaux, & huit pigeons de voliere, ou quatre lapereaux de garenne.

Autrement.

Un franc marcassin, deux petits levraux & huit ramereaux, ou telles autres especes que vostre inclination vous suggerera cy-devant enoncées, & souvenés vous qu'en servant du gibier, il faut toûjours presque des poivrades que l'on fait avec bon vinaigre, sel, geroffle, poivre blanc, escorces de citron & d'oranges, verjus pour adoucir, faites boüillir le tout ensemble deux ou trois boüillons avec un peu de chapeleure pour faire liaison, passés ladite poivrade, & le servés chaudement dans une saussiere ou pourcelaine, une poignée de capres dedans si vous les aimés, cette poivrade ne se sert ordinairement qu'aux levraux & aux marcassins, non qu'elle soit mauvaise pour le reste, le tout dépend du goust & de la fantaisie.

Osiés le tout à l'exception du bassin du milieu, & servés l'entremets.

DEUX ASSIETTES.

L'UNE de ris de veau frits servis à sel avec des oranges, ou le jus de citron, ou les ris en ragoust, l'autre de tranches de jambon de Bayonne, ou de Mayence.

Autres.

Ris de veau picqués rostis assaisonés par dessus d'un bon coulis, ou servis avec citrons, & oranges,
Une assiette de blanc manger.

Autrement.

Une assiette de gelée, &
Une tourte de franchipanne.

Autres assiettes.

Champignons.
Et asperges en pois verts.

Autres.

Petits pois verts.
Et artichaux frits.

Autres.

Petites febves au lard, & à la cresme;
Et des culs d'artichaux à la compote.

Autres.

Asperges de longueur, &

Une assiette d'œufs ambrés à l'escorce de citron.

Autres.

Champignons frits en baignets, ou farcis, Morilles ou mousserons.

Tout ce que dessus peut estre changé, & diversifié selon la conjoncture des temps non seulement, mais encore selon le gouſt & l'humeur des gens, faisant un juste, & agreable mélange de tous les ragousts, & des autres especes les unes avec les autres, ainsi par l'exemple des premieres assiettes d'entremets, où j'ay donné des ris de veau frits, & des tranches de jambon, on peut aisément changer cet article de la façon qui suit, à sçavoir n'en prendre si vous voulés que les ris, & mettre à la place du jambon telle autre assiette cy-devant enoncée qu'il vous plaira, & ainsi du reste, quand à la façon d'apreſter tout ce que dessus nous le verrons en son lieu & place par une methode aussi belle qu'intelligible.

Maintenant pour le nombre de dix à douze un grand ovalle produira encore le meſme effet, en servant deux grands plats, & trois assiettes, pour ce faire on n'a qu'à choisir dans le nombre, & la qualité des potages, des entrées, viandes rosties, salades & entremets cy-dessus specifiés tout ce

qui se presentera à l'imagination, & au gouſt pour en composer un ordre nouveau conformément à la saison.

Exemple.

Un potage de santé d'un chapon, d'un jaret de veau,
Et de huit pigeons garnis selon l'art,
Un autre grand potage de deux petits oisons, & de six poulets, partie au naturel, & partie farcis garnis &c.

Trois Assiettes d'entrée.

Une tourte de beatilles.
Une de moëlle,
Et la troisiéme sur la saliere d'une fricassée de poulets.

Le second.

D'un costé un petit agneau & huit poulets de grain autour,
De l'autre quatre petits dindons picqués, & douze pigeons de voliere.

Qui voudra changer aye recours à la table des viandes à roſtir, ou à celles qui ont esté déja servies par ordre, & y choisissez pour arriver à sa fin une partie d'un costé, une partie de l'autre, ce sera le véritable moyen de contenter son monde, & de se satisfaire soy-même.

Qui aura dessein de diversifier le second par la maniere de servir la plus receüe, &

la plus ordinaire aujourd'huy ne donnera s'il veut qu'un baſſin de roſt, mais bien garny.

Exemple.

Un petit agneau entier picqué, ſix poulets de grain, ſix pigeons de voliere, & douze cailles, cette façon eſt plus galante, au gouſt meſme des plus raiſonnables, & qui tiennent table ouverte aux illuſtres friands, attendu que toutes ces eſpeces ſucculentes ſe joignant, & uniſſant de fort prés l'une l'autre ſe conſervent bien mieux dans leur bonté, leur jus, & leur chaleur, & font par le bel ordre avec lequel elles ſont diſpoſées un agreable, & charmant ſpectacle aux yeux des invités, mais encore plus delicieux pour la ſatisfaction de l'appetit.

Autre grand plat de Roſt.

Quatre petits dindons de l'année picqués, quatre lapereaux de garenne, douze pigeons en ramereaux, & ſix poulets de grain, ſi vous deſirés changer au lieu des dindons mettés une moitié d'agneau gras, ou un quartier de veau de laict picqué, ou un petit marcaſſin, ou bien de toutes ces differences, compoſés en une maniere qui flatte le plus, & la penſée & l'inclination.

Pour les salades.

Voyés & recourés en leur chapitre feüillet.

Assiettes d'entremets,

Prenés, & choisissés parmy toutes celles que j'ay proposé cy-devant tel nombre qu'il vous plaira, & ce que vous jugerés le plus à propos, & le plus convenable au temps, & aux personnes à qui vous donnés à manger.

Parlons maintenant de la seconde, & plus somptueuse maniere de servir, de laquelle aussi toutes personnes raisonnable peuvent bien user quand au besoin, car il faut, s'il vous plaist observer, que ce n'est point la qualité qui paye, mais bien pluſt le revenu menagé, quiconque a dequoy soûtenir la dépense qu'il faut faire pour y parvenir est receu à donner à manger aussi galement dans sa condition toute mediocre qu'elle peut estre comme le plus grand Seigneur, & le plus accommodé.

Quant au Buffet.

On peut ajoûter à ce que j'ay premierement décrit autre nombre de grands bassins de toute figure, flaccons, buires, vazes, soûcouppes, partie d'argent, partie vermeil doré, des pots & pourcelainer remplies de fleurs, urnes, cassolettes, le tout

dans un compartiment, & une ordonnance la plus reguliere que faire se pourra, si l'action se passe le soir, il faudra quantité de lustres, flambeaux ; plaques à miroirs qui repondront par tout une éclatante lumiere par le reflechissement de tout cét illustre & brillant appareil.

Table quarrée.

Si l'on veut servir à table quarrée à proportion de l'ovalle, & pour la mieux remplir, apres avoir servi les deux potages de coin en coin, il faudra servir les assiettes aussi de coin en coin sur des plats de grandeur presqu'esgale que les premieres, quant à une troisiéme assiette si on en veut on la mettra sur la saliere du milieu de la table, ou machine faite exprés à branches, ou comme quelques unes dont j'ay donné le modelle, & qui portent sur l'extremité de leurs branches un cercle de grandeur convenable pour contenir une assiette, avec la liberté de prendre du sel encore par dessous, sans neanmoins retrancher celles qu'il faut necessairement disposer dans les quatre coins de la table, d'un moule fort propre, & fort delicatement travaillé.

Deuxiéme maniere.

Un grand potage de six poulets farcis garnis de pointes d'asperges en pois verts,

de laictuës pommées, ou concombres farcis, de menües beatilles bien delicates, bien liées, & le tout moins gras que l'on pourra.

Autre.

Un potage de santé de deux gros chapons, un jaret de veau, & de quatre poulets au naturel, ou huit pigeons garnis de chicorée blanche, cardes d'artichaux, laictuës pommées, & d'un bon coulis que l'on versera dessus en servant.

Autre.

Une bisque de douze, ou dix huit pigeons accommodée selon l'art.

Autre.

Un potage de deux petits oisons, farcis, ou au naturel, de six pigeons & douze cailles aux pois verts.

Petits potages d'assiettes.

L'un à la Reyne ? Et
l'autre de menus abbattis d'agneau.

Et pour abreger matiere il faut exactement remarquer que vous pouvés facilement composer vos petits potages des choses mesmes qui font les grands, & pareillement faire les grands de tout ce qui compose les petits, de sorte que servant les deux grands potages cy-dessus vous pourrés donner en petits.

A sçavoir.

L'un de six pigeoneaux, &
L'autre de deux petits oisons farcis,
Le tout garny selon les regles, & la methode que j'en donneray en leur Chapitre.

Autre.

L'un de huit cailles en purée de pois verts, ou assaisonnés d'un bon coulis avec menuës beatilles,
L'autre de trois poulets farcis garnis selon l'art, &c.

On peut faire ainsi de tout le reste en se donnant bien de garde de servir les trois soupes, ou autres generalement quelconques en rapport l'une à l'autre, afin d'exciter l'appetit par la diversité.

Pour la maniere de dix à douze.

Il n'est pas besoin de faire icy des repetitions inutiles, il faut seulement doubler les viandes, & en augmenter les ganitures avec un juste discernement de ce qui peut, & doit convenir aux uns & aux autres,

Exemple.

On peut servir le grand potage de deux chapons & de douze pigeons garnis, &c.

Ou.

Une bisque de tel nombre de pigeoneaux que l'on voudra accommodée selon l'art.

Ou

De deux oisons farcis, six poulets au naturel, ou moitié d'iceux farcis, & douze cailles.

Pour les petits.

Faites une reduction des matieres, & observés bien de ne pas exposer les mesmes choses en trois plats differents, car vous avés tant à choisir que je commence à me rendre incommode, & importun à moy-mesme, de dire, redire, & repeter toûjours une mesme chanson, par exemple il est bien plus facile de trouver une somme de cinq cens livres dans un sac de mille francs, que d'en faire une de mille dans une partie de cinq cens, & ainsi jugés du reste par cette familiere comparaison.

Au second.

On peut donner une poictrine de veau farcie garnie de costelettes aussi de veau marinées frites ou sans mariner, & autres menües beatilles accommodées selon l'art.

Assiettes d'entrée.

1.

Une estouffade de poulets marinés garnis de ris de veau entiers frits, servis à sel, en baignets.

2.

Une compote de pigeons garnie aussi de

pigeons frits par quartiers servis à sel avec quantité de persil frit tres verd, garniture de citron, d'orange, & de grenades.

Autres.

Une tourte de chapon desossé.

L'autre d'un membre de mouton desossé farcy.

Autres.

Une fricassée de poulets, garnie de poulets aussi marinés, ou sans mariner frits, & servis à sel par quartiers avec le mesme ornement des pigeons à la compote comme cy-devant.

Une fricassée de pigeoneaux cardonnée, & garnie d'asperges en pois verts, petits foyes & autres menües beatilles en ragoust.

Autres.

De langues de mouton en ragoust garnies de quantité de petits pastés faits avec la chair de veau, chapon, moëlle & autres assaisonnemens convenables.

L'autre de petits oisons à la daube servis chauds garnis en confusion de fricandeaux de veau frits en baignets, persil, citron, fleurs &c.

Si vous en voulés autrement retournés, & renversés toutes les susdites manieres selon vostre imagination & vostre desir,

ayant toûjours comme dit eſt grand égard à la ſaiſon qui ſouvent nous refuſe ce que naturellement elle devroit donner en abondance.

Troiſiéme ſervice.

Un grand baſſin de roſt compoſé d'un petit agneau, huit poulets de grain, huit pigeons de voliere & douze cailles.

Autre.

Un demy agneau gras, un franc Marcaſſin, deux petits levraux, quatre dindonneaux, & huit tourterelles.

Autre.

Quatre poulardes picquées, douze pigeons de voliere, quatre lapereaux, & quatre faiſandaux, ſi les ramiers, perdreaux & autres eſpeces ſont de la ſaiſon ſervés vous en.

Si vous voulés deux plats de roſt compoſés les vous meſmes de toutes les eſpeces que je vous ay propoſé cy deſſus, & ce à voſtre fantaiſie, car il ne m'eſt pas facile de deviner les appetits & les gouſts.

Aſſiettes d'accompagnement de Roſt.

On donnera oranges communes à jus, bigarades, oranges de portugal, citrons doux, communs, poivrades, ſalades, olives, & autres galanteries qui conviendront le mieux.

Exemple.

Exemple.

Olives de toute nature, chicorée blanche garnie de betteraves figurées, ſerfeüil & fleurs, le tout dans une ordonnance la plus reguliere qu'il ſe pourra.

Laictuës nouvelles bordées de violettes, & autres menües herbettes, chicorée blanche ſauvage à l'huille, ou au ſucre, de citron & de grenades avec des eaux odoriferantes, & le ſucre, ſalade de laictuës pommées par quartiers garnie de petit pourpié nouveau, de toutes ſortes d'herbettes naiſſantes, que le temps, & la belle ſaiſon vous preſente, & que l'induſtrie des hommes doit ſçavoir artiſtement parer, changer, enjoliver, & diverſifier agreablement, ſalade de concombres, cornichons, pourpié confit, paſſepierre, creſſon, celery, d'anchois, à quoy vous mélangerés toûjours des fleurs differentes pour en faire les garnitures, & rendre les objets plus charmans & plus agreables à la veüe.

Pour tout cela il y a moins de ſçience, que d'invention, il faut ſeulement avoir de la meilleure huille, du vinaigre de pluſieurs façons pour contenter les gouſts oppoſés, comme celuy de framboiſe, de roſes, d'œillet, d'eſtragon, du ſureau, leſquels ne ſont bons ſimplement que pour

les salades & les poivrades à froid, & qui ne doivent jamais entrer dans la composition des saulces.

Entremets.

Voyés s'il vous plaist à la premiere maniere des entremets, choisissés-les à vostre goust, il n'y a qu'à doubler la doze des garnitures, amplifier les ragousts, & leurs assaisonnemens, aprés cela tout vous viendra à souhait.

Exemple.

En donnant une assiette de ris de veau à la saulse on peut pour l'augmenter, la garnir, & la border de quelques autres ris, ou frits, ou picqués rostis, au lieu de tranches de jambon, il en faut servir un entier orné de citron, de fleurs, & de laurier rose,
Ou un pasté de perdrix,
Ou une poictrine de veau à la daube, & deux petits dindons aux costés.

Quand aux legumes, tourtes, gelées, blancs mangers, & autres galanteries d'entremets, il faut les amplifier par d'agreables garnitures, ainsi que je feray voir dans le Traité des assaisonnemens.

Depuis le mois d'Aoust jusques aux jours gras ensuivant on peut changer les viandes, entrées, ragousts, entremets, salades, de la maniere qui suit, & servir d'a-

bondant les potages cy-dessous.

Exemple.

Un potage de petits oisons au lard garny d'une purée de pois verts de la saison.

Potage d'abattis, ou d'agneaux, ou de poulets dindes, ou d'oisons.

Potage de canard aux navets.

Potage de pigeons aux choux.

Potage de poictrine de veau.

De la S. Martin au Caresme.

Un potage de chapon aux oignons blancs.

Potage de perdrix aux choux.

Si vous en voulés d'autres pour augmenter le service ayés recours aux precedens, tant grands que petits, & dans leur nombre, aussi bien que dans leur qualité choisissés avec plaisir & jugement ceux que vous estimerés le mieux convenir, ou estre les plus rapportans à l'usage, & au courant de la saison; car par exemple on peut en tout temps servir la bisque de pigeoneaux, en tout temps donner des potages de poulets farcis, quoy qu'aprés Pâques ils soyent rares, & fort petits, les tardifs ne manquant point de suppléer à leur deffaut, des soupes de santé de chapon, de jaret de veau tout garnis chacun son espece & sa nature, mais il n'est pas toûjours le temps de manger des pois verts de la saison ptintanniere,

des navets, des choux pommés de Milan, & autres choſes particulieres que la nature même ne peut donner & produire qu'avec des gehennes, & des contraintes extraordinaires.

Les entrées de cette haute ſaiſon ſont preſque toutes égales, & ont beaucoup de rapport avec celles de la premiere, il en faut neanmoins voir quelques-unes qui peuvent y avoir plus de conformité.

Exemple.

Poulardes en ragouſt.

Eſchignée aux pois.

Foye de veau en ragouſt, ou par tranches marinées frites ſervies à ſec, ou aſſaiſonnés d'un bon coulis dans lequel on les fera mitoner.

Eſpaule de mouton en galimafré, ou en hachy.

Membre de mouton à la daube ſervy chaud avec beatilles.

Tourte de chapon deſoſſé, & toutes autres ſortes de tourtes d'entrées cy-devant ſpecifiées au premier ſervice.

Poictrine de veau farcie frite, ou au naturel, l'une & l'autre ſervie à ſec, ou mitonée en de bonnes liaiſons.

Boudin blanc, andoüilles, & ſaulſiſſes, mais tout cela n'empeſche point que vous

ne preniés dans les precedantes entrées partie de celles qui vous plairont le plus si la saison ne s'y oppose, attendu que bien souvent les grandes gelées, & la rigueur d'un long & fâcheux hyver, nous empeschent d'avoir librement & en quantité les plus essentiels assaïsonnemens du ragouſt, comme champignons, asperges, artichaux, cardes, choux-fleurs, & plusieurs autres petites douceurs sans lesquelles on ne peut rien faire que d'imparfait, & qui mesme parce que venuës avec beaucoup de peine & d'artifice, n'ont ny saveur ny gouſt, & coûtent beaucoup d'argent.

TABLE DES VIANDES A roſtir qui ſe trouvent plus ordinairement, & qui ſont les plus naturelles de Paſques à la S. Iean.

PREMIEREMENT.

L'AGNEAU ſervy entier moitié picqué, moitié bardé, & pour empeſcher que le coſté du ventre ne prenne trop viſte cuiſſon, & ne ſe brûle, il faut le barder tour à tour d'une grande feüille de papier blanc bien beuré, & la lier proprement. Un quart d'heure avant que vous retiriés ladite

viande de la broche vous luy ofterés ce petit contre corps qui aura servy à repousser les grandes & premieres ardeurs du feu, pour achever sa cuisson, n'oubliés pas avant toutes choses de mettre un morceau de beure frais, du sel, & du poivre dans le corps, parce que les viandes de laict estant d'elles mesmes fort fades, il les faut relever avec un bon assaisonnement, qui cuisant avec elles, les humecte, & les penetre en sorte qu'elles en prennent tout le gouſt, observés aussi de les arrouser de temps en temps avec ce qui en découlera.

Agneau gras.

Quand il sera presque cuit mettés seulement par dessus du sel bien menu, & ne vous attachés point à ces basses maximes du petit bourgeois avec leur mie de pain qui ne fait que succer la substance, & le suc des viandes, & à l'égard d'une infinité de persil haché, que l'on a coûtume d'y mettre, aussi bien que sur le veau & le mouton, je vous conseille de laisser cét ornement inutile en ce rencontre pour messieurs les Perroquets, à qui l'on en donne pour l'aliment, & qui fait la plus delicate partie de leur nourriture ordinaire.

Poulets de grain.

Il ne faut simplement que du feu clair

pour leur parfaite cuiſſon, & au plus un quart d'heure pourveu qu'on l'entretienne également ; autrement, & à plus grand braſier, ils ſe deſſecheront, & deviendront en parchemin, obſervés de mettre dans le corps du ſel & du poivre en raiſonnable quantité, & ce à proportion de la groſſeur des pieces, avant les embrocher, ce qu'une fois pour toutes vous ne manquerés de pratiquer au reſte, afin que le dedans porte, & répande ſon aſſaiſonnement dans les chairs, qui en ſeront toûjours bien meilleures eſtant cuites avec le ſel, qui eſt à mon avis le grand neceſſaire de la vie: quand à celles qui ſont ſeulement en conſiſtance, comme gygots, alloyaux, & autres pieces de cette nature, on ne les peut ſaler que par dehors, ce que vous ferés à la moitié de leur cuiſſon, & ſur la fin d'icelle.

Pigeons de voliere, piqués, ou bardés.

On les fera cuire de même fort promptement, afin que le feu ne conſume point leur ſubſtance, donnés ordre que le lard ou les bardes ſoient d'un beau coloris, & toûjours tirant ſur l'or, afin qu'on le puiſſe manger enſemble avec la chair, eſtant preſque tout riſſolé par une parfaite cuiſſon, telle viande demande une vinaigrette, une

poivrade, cela ne dépend que du gouſt, mais pour vous en dire le vray, la meilleure façon, & la plus ſaine de manger le roſty, tel qu'il puiſſe eſtre, c'eſt de le devorer tout ſortant de la broche dans ſon jus naturel, & pas tout à fait cuit, ſans y apporter tant de precautions incommodes, qui détruiſent par leurs façons étrangeres le gouſt veritable des choſes, comme ceux qui voulant faire un bon repas d'un alloyeau apres l'avoir oſté de la broche, le couppent par morceaux y mettent de l'eau, du vinaigre, du boüillon, du poivre, & du ſel à confuſion, de l'ail, des échalottes, des écorces de citron, ou d'orange, de la muſcade, des capres, & infinité d'autres ſalmigondis qui font changer cette viande de nature apres une ebullition d'un quart d'heure, qui par cette maniere ſe racornit, & devient plus dure, & plus inſipide que du bois, je ſoûtiens qu'iceluy cuit à propos ſelon ſa groſſeur & à petit feu du commencement, attendu ſon épaiſſeur, doit eſtre mangé d'abord, & tout goulument dans ſon jus avec du ſel, & peu de poivre blanc ſeulement, pour une échalotte dont on frotera le cul du plat, baſte, à ceux qui en aimeront le gouſt, s'il arrive qu'il refroidiſſe pour lors, il faut avoir recours à

la galimafrée, on fera une capilotade du reſtant avec un peu de boüillon du pot, un petit verd de ſiboulette haché menu, poivre & ſel s'il en faut, de l'écorce d'orange ſeche tres peu, crainte de l'amertume, un anchoix preparé ſi la ſaiſon le permet, faire boüillir le tout fort peu de temps, & ce que je dis de l'alloyeau ſe peut appliquer à toute autre viande dont on veut faire un hachy.

Longe de veau.

Sur tout que le rognon ſoit bien cuit.

Quartier de veau de devant, ou derriere picqué, bien cuit, & à petit feu d'abord à cauſe de ſon épaiſſeur.

Cochon de laict.

On le gouvernera comme l'agneau entier, y mettant dans le corps du beure frais du poivre & du ſel, & d'abondant pour luy un petit bouquet de thym, le fendre au long du col de la longueur du doigt, en tirant vers le bas du corps, & en icelle fente n'y point épargner l'aſſaiſonnement ſuſdit, le laiſſer eſſorer à la broche un demy quart d'heure avant que de l'arrouſer, l'eſſuyant avec un linge bien ſec, de toute parts de temps en temps pour en conſumer l'humidité, ce qui le rendra d'une couleur la plus belle du monde, & qui fera la peau plus

ferme & plus dure que si vous y mettiés de l'huille, de la sauge, & autres drogues qui ne font que l'amollir : suffit de l'arrouser avec ce qui decoulera du corps, & cesser demy quart d'heure avant le retirer de la broche, pour achever de luy donner sa couleur.

Franc marcassin.

Pour celuy là il demande une bonne marinade en cuisant faite avec le vinaigre, verjus, sel, poivre, citron, orange, dont on l'arrousera de temps en temps, & que l'on conservera si faire se peut dans une saussiere ou assiette volante, pour la servir auprés dudit marcassin, avec oranges entieres d'un autre costé.

Dindonneaux, comme les poulets.

Levraux, bardés leur le flanc d'un bon papier beuré, afin qu'ils ne se dessechent trop viste, & les servés avec une poivrade à part, si quelqu'un aime & demande une saulse douce, ce qui me paroist fort impertinent, & fort ridicule, vous le pourrés satisfaire en faisant boüillir du vin rouge dans un poëslon avec sucre, geroffle, canelle, & reduire le tout en consistence de syrop.

Lapereaux de garenne.

Vous les mettrés en accolade, sinon les

barderés de même que les levraux s'ils sont forts, & qu'il soit besoin de les étendre de leur longueur chacun, pour toute saulse de l'eau & du sel seulement au sortir de la broche, ne donnés pour la cuisson que du feu bien clair, & ne les faites point secher pour les manger verdelets, & dans leur jus.

Petits oisons bardés.

On les mangera tout au naturel, cuits entre-deux, afin que leur jus soit leur veritable saulse, à laquelle on peut ajoûter celuy de citron, ou d'oranges qui ne l'incommodera pas beaucoup.

Ramiers, ramereaux, tourterelles, bizets, comme les pigeons.

Deuxieme Saison.

Viandes à roſtir depuis la S. Iean jusques à la S. Remy.

Dindons de l'année piqués les manger au verjus de grain.

Poulets de l'année, tardifs, de grain de meſme.

Pigeons de voliere picqués, ou bardés.

Faisandeaux, ramiers, tourterelles, cailles graſſes bien cuittes.

Levraux, lapereaux de garenne, ou lapins.

Petits oiſons.
Francs marcaſſins.
Poulardes picquées, ou bardées.
Cochon de laict.
Agneau.

De la S. Remy au Careſme.

Chapons de bruges ; & gros chapons gras du Mans.

A cauſe de leur épaiſſeur & de leur graiſſe il faut donner un petit feu pour fondre doucement, & mieux penetrer.

Gelinottes du Mans, comme les chapons.

On les peut picquer & barder, cela dépend de la volonté, ſi bardés, avant la parfaite cuiſſon, il en faut retirer les bardes pour y mettre du ſel menu, l'on continüera quelque tours de broche pour incorporer le tout, ſervir chaudement avec les oranges, les bigarades, ou le creſſon mariné.

Gelinottes de bois de même.
Levraux de Janvier.
Perdreaux, perdrix.
Faiſans de bois.
Alloüettes picquées, ou au naturel.
Cailles graſſes.
Petit agneau ſervi entier.
Agneau gras.
Petit cochon de laict.
Beccaſſes, beccaſſines.

Sercelles, pluviers.
Rouges, oiseaux de riviere.
Grives, & vanaux.

A toutes ces especes differentes il ne faut que du sel, du poivre, & du jus d'oranges. observer une bonne & convenable cuisson, ne point brûler les viandes, les servir belles, chaudes & dans tout leur suc, les manger de même, rarement des capilotades, si elles ne sont faites pour raison de ce qu'estant devenües froides, il est besoin de les animer par quelque nouveauté, comme avec des anchois, des échalottes d'Espagne, jus de citron, & d'oranges, boüillon, coulis, & autres assaisonnemens necessaires.

Dans le nombre cy dessus, on peut choisir facilement, & composer à son goust tel bassin de rost que l'on voudra, augmentant, diminuant, & mélangeant selon les personnes que l'on a invité, & leur inclination.

Pour en faire l'établissement avec ordre, il faut suivre l'exemple des precedentes demonstrations, quoy supposé il sera fort aisé de couvrir la table par le choix, & le discernement exquis de celles que vous trouverés le plus à propos de donner ayant toûjour égard à la saison, en les arrangeant

proprement les unes avec les autres, & les entrelaſſant d'une maniere qu'elles ne ſoient ny preſſées, ny déchirées par leur confuſion, mais au contraire que dans toute leur ordonnance on en voye une certaine égalité qui ſatisfaſſe agréablement les yeux, & qui donne du plaiſir aux ſens mémes les plus délicats, & les plus dégoutés, ainſi du reſte.

Exemple d'un baſſin de roſt.

Deux chapons gras.
Un petit agneau piqué.
Six pigeons de voliere, &
Six poulets de grain.

Autre.

Un chapon gras.
Deux gelinottes du Mans.
Six pigeons de voliere, &
Douze cailles.

Autre plus fort.

Un chapon de Bruge.
Deux poulardes du Mans.
Quatre perdrix.
Douze cailles.
Quatre beccaſſes, &
Six poulets de grain.

Autrement.

Deux poulardes du Mans.
Deux faiſans.

Deux oiſeaux de riviere.
Un petit agneau, ou un marcaſſin.
Douze pigeons de voliere, &
Douze grives.

Autrement.

Deux petits levraux.
Deux chapons gras.
Six ſarcelles.
Six perdrix.
Six poulets de grain, &
Deux douzaines d'aloüettes picquées.

Si toutes ces manieres ne vous plaiſent pas faites en vous même à voſtre mode, & à voſtre appetit.

Pour entremets.

On ajoûtera aux precedents ceux qui ſuivent, & qui ſont tres-propres pour la derniere ſaiſon.

A ſçavoir.

Hure de ſanglier.
Truffles au naturel.
Fricaſſées d'oreilles & de pieds de porc.
Pieds de porc à la ſainte Menehou.
Petits baignets.
Langues de porc parfumées.
Jambon de Bayonne, Mayence, ou de pays, entier ou par tranches.
Foyes gras frits en baignets.
Oeufs à la huguenotte.

Oeufs ambrés à l'écorce de citron.
Ommelette de jambon.
Cardes d'artichaux à la moëlle.
Choux fleurs à la moëlle.

Pasté de perdrix, & tous autres de venaison, comme de lievres desossés, canards, sanglier, cerf, de jambon même, le tout servi garni d'un grand nombre de fleurs differentes.

Entrons presentement dans le traité des assaisonnemens de toutes les viandes en particulier, des potages, ragousts, entrées, entremets, fritures, d'aubes, gelées, de la maniere de faire le grand boüillon nourissier, les coulis, extraire les jus, & les pressis des viandes, preparer les garnitures, & toutes choses generalement quelconques, où il s'agit à fond du fait de la cuisine, des offices, & autres singularités du service des mêts.

PREMIEREMENT.

Du lieu propre à faire la cuisine ; Des ustenciles, & des parties qui la composent ; De la situation des offices, & de plusieurs particularités necessaires à l'établissement de l'ouvrage que j'entreprends icy.

Voulés-vous une cuisine complette, & reguliere dans toutes ses parties il faut qu'elle aye toûjours, s'il se peut, deux cheminées d'une bonne grandeur, afin que dans les extraordinaires, il se trouve plus de facilité à composer, & avancer tous les services sans peine & sans confusion, qu'au moins l'une des deux soit d'une belle étenduë pour s'y tourner à l'aise, & sans embaras, qu'elle soit carelée de grand carreau, & tout le pourtour du foyer en élevation de cinq à six poulces avec une grande barre de fer de méme largeur sur deux poulces d'épaisseur pour embrasser & tenir en consistance tout ce petit bastiment, qu'à la longue, l'agitation & le feu demonteroient entierement, un grand contre cœur à chacune, ou deux moyens de quatre à cinq pieds de longueur sur trois à quatre

de hauteur, trois cremillieres en distance chacune de deux pieds, ou environ, & une barre de fer de quatre à cinq poulces de large sur trois ou environ d'épaisseur, de six pieds de long soutenüe de son pied de chaque costé, & d'un dans le milieu, qui se met en travers du foyer, servant à porter les poësles, poëslons, marmites sans pieds, chaudrons, bassines, casserolles, & autres pieces à l'usage de la cuisine, & pour donner plus de liberté à M. l'Escuyer & ses Aides de vacquer à leur negoce pendant que la fricassée se fait, afin de ne les point embarasser, & occuper inutilement à tenir à la main ces ustenciles, puisque selon le proverbe commun il n'y en a point de plus empesché que celuy qui tient la queüe de la poësle; pour faciliter l'execution de tout ce que dessus on attachera une tringue de fer aû dessus, ou au dessous du premier rebord de la cheminée, en laquelle on passera deux ou trois chainettes de grandeurs differentes pour s'en servir au besoin, qui porteron fort facilement toutes les queües de vos poëles, que le reste d'icelle soit proprement pavé avec des pentes douces pour écouler les eaux que l'on répand de part & d'autre, pour la commodité des broches à faire le rosti, ayés un tornebroche de fer

à double usage, qui puisse en tourner deux & trois. Ces gros tambours de bois que les chiens tournent ne sont pas tout à fait commodes, & sont plus de la campagne que de la ville. Pour les contrarier je les trouve fort incommodes, car à tourner à la main, on se rostit souvent, & on se brûle en ce rencontre necessairement quelque precaution qu'on apporte au contraire. Cette maniere de contrarier n'est bonne que dans les grands festins, & les nopces où il faut quelquesfois vingt ou trente brochées de rost.

On fera construire deux potagers à quatre, ou cinq Recheaux chacun de diverses grandeurs, placés aux endroits les plus commodes & les plus éclairés de la cuisine; que proche la cheminée il y ait un four pour la cuisson de toute la patisserie en general, on scelera dans le mur de quoy porter de fortes & grandes Tablettes qui soûtiendront toute la batterie necessaire.

A sçavoir.

Marmittes de fonte, & de cuivre bien étaimées de plusieurs grandeurs, & une entre les autres qui serve de nourissiere pour le reste, qui est la grande Marmitte pour le boüillon en general, que l'on fera étaimer de temps en temps, pour éviter la noir-

ceur que les boüillons peuvent contracter en faisaut sejour en icelle, & les conserver dans leur pureté.

Pots de Terre à trois pieds de toutes grandeurs.

Terrines, & huguenottes.

Casserolles de cuivre bien estaimées, ovalles & rondes avec leurs couvercles aussi estaimées.

Chaudrons de cuivre jaune grands & petits, bassins d'estain, poissonieres longues, rondes & ovalles.

Tourtieres couvertes de diverses figures, & quelques contre-tourtieres aussi couvertes avec leurs pieds.

Petits modeles de fer blanc, ronds & ovalles pour petits pastés d'assiette.

Moules à biscuits, & autres ouvrages de la patisserie.

Poësles à fricasser, à frire à marons,

Friquets, écumoires de cuivre rouge, & d'estain, cuillieres de mesme, & de bois, passoires petites, & grandes de mesme étoffe.

Sous les fourneaux des Potagers on y conservera toûjours quelques Tripiers de differentes grandeurs applicables aux usages dont besoin sera.

Au milieu de la cuisine sera posée une

grande table, & ce approchant de ces étaux à boucher, qui aura sept à huit pieds de long sur trois de large ou environ portée sur un bon & fort chassis, & pour ne la point endommager quand il faut briser les viandes, coupper des os, trancher, hacher, on mettra au bout d'icelle toûjours à la droite, un fort billot de bois, ou tout entier de sa hauteur, ou à faute de ce porté sur des pieds faits exprés, qui servira utilement à ce que dessus, & à l'endroit le plus commode prés le mur on attachera, trenchoirs, couperets, & gros coûteaux pour iceux estre employés en leurs usages au besoin.

D'un autre costé seront quelques rouleaux à battre la viande, & étendre la paste, lardoires à tout âge.

Outre cette grande Table il en faut encore deux communes pour servir aux necessités ordinaires de la cuisine, dresser les services, & porter une infinité d'autres ustenciles qui s'y rencontrent communément pendant le travail.

On mettra les broches au dessus de la cheminée, appliquées dans des rateliers faits exprés de bois ou de fer.

Sur tout n'épargnés point aux chenets la force, qui doivent soûtenir une infinité

de gros bois, & comme estant toûjours dans le grand feu resister à la violence de tant d'ennemis contraires.

En quelque lieu commode, un peu éloigné du feu seront deux fontaines de cuivre pour y conserver les eaux, tant celles que l'on veut boire, que celles qui peuvent servir à lavasser dans la cuisine.

La vaisselle d'argent, ou d'estain sera toûjours mieux dans le garde-manger, ou office, à cause de la fumée des lieux où l'on fait grand feu, & ce pour en conserver non seulement la propreté; mais encore pour ne la point laisser en proye dans un lieu public où maintes gens peuvent entrer, & qui n'y ont aucune affaire, d'où il est souvent ensuivy des pertes considerables par une certaine negligence à laquelle on doit bien remedier en tenant toutes choses seurement, & ne donnant point un si libre accés dans les maisons à tant d'Incommodes, & à tant d'affamés, qui sont les pestes communes des lieux les mieux établis.

Dans lequel office on mettra une table de grandeur convenable sur laquelle préalablement couverte d'une grande nape, on disposera tres-proprement toute la vaisselle d'argent generalement quelconque, &

tout ce qui eſt neceſſaire à la conſtruction du buffet.

A coſté une grande armoire diviſée en pluſieurs Tablettes pour y conſerver le linge de table.

La cheminée ſera diſpoſée d'une maniere que pour travailler en icelle l'officier ne ſoit obligé de ſe baiſſer, ains au contraire ſon atre eſtant d'une élevation proportionnée, luy fournira toute la facilité poſſible pour les ouvrages qu'il ſera obligé d'y faire, il ſera proprement carelé, & pour en arreſter le baſtiment on obſervera d'y mettre une barre de fer comme à la grande cheminée, il ſera reveſtu de cremaillere, petits chenets, quelque fourneau dans les coins.

Les uſtencilles neceſſaires de l'office ſeront quelques choches de fonte & de terre, poëſles à confitures, paſſoires, écumoires & cuilliers de cuivre rouge, tourtieres, & quelques grands rechaux porté ſur trois pieds de fer preſque à la hauteur d'homme.

Quelque reſervoir à conſerver du charbon pour le beſoin, qui eſt preſque la ſeule matiere que l'on brûle dans les offices.

Des planches bien diſpoſées pour les ſucres, eaux de ſenteurs, ſyrops, & autres propretés de cét employ.

Une grande Mane fermante pour y conserver le pain, lequel garde-manger, office, sommeillerie, ou lieu de reserve, ainsi qu'il vous plaira de le nommer sera toûjours s'il se peut dans un terrain moins exposé à la chaleur du soleil, & à l'intemperie des temps, sur tout éloigné des vapeurs de la cuisine pour mieux conserver toutes choses dans leur naturel.

Venons maintenant au fait.

Je vais parler d'abord de la maniere de faire les boüillons nouriciers, pour tous les potages, & qui servent aussi à la nourriture des entrées, entremets, & de tous les ragousts generalement quelconques.

Ensuitte des coulis, des liaisons, & des jus desquels on se sert pour assaisonner, garnir, & couronner toutes les soupes, tant blanches que brunes, des galimafrées, fricassées, estouffades, daubes, fritures, gelées; Et enfin de tout ce qui doit composer nostre ouvrage.

POVR LE GRAND BOVILLON *en general.*

CHAPITRE PREMIER.

ARTICLE I.

IL faut prendre la Marmitte la plus convenable au sujet, ce qui sera facile à connoistre par l'ordinaire des gens qui mangent, & qui font bonne table, de six à huit, & de dix à douze, c'est presque la mesme disposition, car du plus au moins, il faut qu'il y ait toûjours du bouillon de reserve pour l'assaisonnement de ce qui peut fortuitement arriver.

Quand l'eau sera bien chaude, car je vous le dis par parenteze, qu'il ne faut jamais empoter à froid, mettés y un bon gros trumeau de bœuf fendu en deux, ou trois parties, cinq ou six livres de giste pesant, ou quelques charbonnées bien charnuës, quelques manches d'espaules de veau concassés, un ou deux gros boussaigneux de mouton bien degraissés, car je vous prie de remarquer en passant que la chair la moins grasse, & la plus charnuë, comme estant la plus succulente, est toûjours la meilleure, & qu'il n'y a rien

de plus insupportable, & de plus dégoûtant que de voir surnager pour ainsi dire de l'huile sur des potages, & autres assaisonemens, qui sont capables de nous ôter l'appetit, & provoquer mesme le vomissement jusques au sang tout clair. Ajoûtés-y outre cela le foye de deux fressures de mouton, ou deux rognons de bœuf, non que ces deux derniers articles donnent grand goust à la chose, mais parce que c'est le propre de cette viande aprés l'avoir picquée ou coupée par tranches, ou laissée entiere d'infuser au boüillon un agreable coloris, en sorte qu'il en devient non seulement comme tout perlé, mais encore jaune comme de l'or, par le mélange de leur suc, & de leurs bonnes qualités, mettés y trois ou quatre bardes de bon petit lard entrelardé, que vous picquerés de quelques cloux de geroffle, une douzaine d'oignons blancs, un bouquet de thim verd, & peu de sel, que si vous pouvés découvrir que partie des gens qui mangent à la table du lieu où vous servés n'inclinent pas naturellement à ces derniers articles, ou quelques uns d'iceux n'y en mettés point, il est de la sageſſe & de la conduite d'un Chef de cuisine, ou d'un Maistre d'Hostel de sçavoir comme par

une espece de prescience le gout, & les inclinations des invités, & particulierement du maistre, au service duquel il est actuellement attaché, afin de si bien ménager son fait qu'il n'en reçoive de blâme ny des uns, ny des autres, car supposé qu'il n'y ait dans vostre boüillon, ny thim, ny geroffle, ny oignons, pour cela asseurément il n'en sera pas moindre, & mesme le goust du lard pour ceux qui ne l'aiment pas, quoy qu'il soit assés rare d'en trouver qui ayent de l'aversion pour cette sorte de viande qui est l'ame presque de tous les meilleurs ragousts, tout dépend de la bonne chair, & de sa parfaite cuisson, il faut donc que toute cette viande cuise depuis six heures du matin jusques à dix & onze si besoin est, toûjours à feu égal, car les grandes & fortes ebullitions ne font qu'effleurer les chairs, au lieu que les douces bien menagées les penetrent insensiblement. Un exemple familier vous fera la preuve de ma proposition.

Si vous voulés faire durcir des œufs, & que vous les fassiés boüillir à grand feu, & à grands boüillons, vous remarquerés qu'ils ne durciront pas si promptement, que quand l'eau sera simplement fort chaude, & qu'elle boüillonera moderement,

éprouvés le je vous prie, & vous verrés que j'ay raiſon, Pourquoy cela? c'eſt que dans les grandes ebullitions les eſprits ignés que le feu produit dans l'eau en ſortent bien plus viſte, & ſe diſſipent beaucoup plus aiſément par la violente agitation que vous y voyés, & au contraire en chaufant & boüillionant peu à peu, ils s'y renferment, & vont concentriquement cuire, & reduire en leur nature tous les ſujets qui s'y rencontrent.

Alors donc que cette viande ſera dans le train d'aller, il faudra l'entretenir avec peu de charbon bien allumé & point fumant que l'on arrangera tout au tour de la marmite, ſaler fort peu comme dit eſt, parce que la quantité de viande porte d'elle meſme un certain ſel, & je ne ſçay quelle force de jus qui ſouvent mêlés avec d'autres aſſaiſonemens gaſteroit entierement toute voſtre compoſition, qu'il ſeroit impoſſible par aprés de pouvoir jamais racommoder.

Une des bonnes raiſons encore pourquoy il faut que voſtre boüillon aille doucement, c'eſt parce qu'il ſe conſumeroit trop toſt, & ſe reduiroit à rien s'il arrivoit qu'un grand feu fuſt la cauſe d'une grande ebullition, d'où il s'enſuivroit que le boüil-

lon manquant avant meſme que la viande fuſt à moitié cuite, il faudroit remplir trop toſt le pot, & ce mélange venant à contretemps trop ſubitement affoibliroit ſi fort le boüillon nouricier qu'au lieu d'en tirer du jus pour les potages ce ne ſeroit plus que de l'eau toute claire, faute conſiderable à laquelle il faut bien ſoigneuſement prendre garde afin de l'éviter comme ſouvent irreparable.

Vous goûterés vôtre boüillon de temps en temps, & quand vous appercevrés que les viandes ſeront preſque conſommées, leur boüillon commencera à devenir jaune, perlé & tirant preſque ſur le roux; alors il faudra le retirer hors de la marmite, preſſer un peu les chairs, & en tirer quelque partie de leur ſuc le paſſer proprement dans un autre vaiſſeau bien net, ou grand pot de terre que vous mettrés alors ſur des cendres chaudes dans un des recoins de l'âtre ou ſur un de vos potagers, duquel boüillon vous vous ſervirés pour faire les potages cy-aprés; Avant quoy je veux parler de la façon des coulis, jus, liaiſons & autres circonſtances neceſſaires à l'aſſaiſonnement de toutes choſes.

ARTICLE II.

Du coulis universel.

Non seulement pour enrozer les mittonades, mais encore pour donner bon goust à toutes les saulses, garnir les potages, entrées brunes, & autres entremets, & donner liaison à toutes sortes de viandes au moment que l'on veut servir en le versant par dessus fort proprement, & le plus chaudement que l'on pourra.

Prenés du grand boüillon cy-dessus pour la confection duquel il ne sera pas necessaire de mettre toûjours tant de viande que je vous ay dit, ce n'est simplement qu'un exemple que j'ay proposé, on en peut reduire la maniere proportionement à l'ordinaire, que l'on est obligé de soûtenir, & conformément à la bonne chere que l'on veut faire, comme aussi l'augmenter si besoin est, lequel boüillon vous verserés dans un pot de terre, ou casserolle, & y mettrés des amandes douces bien épluchées, & bien pilées demie livre ou environ force queuës de champignons bien nets pour conserver les corps. Pour vos ragousts, deux petits pains molets, cinq ou six tranches de citron pelé, autant d'ognons blancs, quelques geroffles, un quarteron de bon lard entrelardé, peu de thim vert, & ferés boüillir

e tout l'espace de demie heure, ou environ, & aprés le passerés par l'étamine, ou autre passoire commode dans un pot à part, & le conserverés sur des cendres chaudes pour vous en servir au besoin, pour augmenter la bonté de vostre coulis vous ferés rostir deux ou trois livres de bon bœuf maigre du costé de la tranche, ou simier, & à moitié cuit le retirerés de la broche, le couperés par tranches, & l'incorporerés dans ledit boüillon remuant tout cet appareil avec une cuilliere de bois, & l'écrasant avec le dos de la cuilliere pour avancer la cuisson & la liaison de tout ce que dessus; avant que d'y mettre du sel ou du poivre goustés y, afin que cette composition ne se rende poinr acre par ce surcroist d'assaisonnement qui à la longue produiroit un sel incommode, & qui détruiroit tout le bon goust de vos potages, de vos entrées, & autres services.

Article III.

Jus de bœuf.

Il faut avoir de la piece ronde la partie la plus charnuë, la couper par tranches, & les battre aussi tost, en sorte qu'elles ne soyent pas plus épaisses qu'une piece d'un écu, les arranger proprement dans une casserolle, ou terrine, & sous icelles cou-

ler auparavant quelques bardes bien tenues de petit lard entrelardé, ou non, pour nourrir vostre bœuf, & empescher que s'attachant trop promptement au fond du vaisseau où il a esté mis, il ne vint à se brûler, & se dessecher entierement, vous mettrés vostre pot ou casserolle que vous couvrirés de leur couvercle sur un des rechaux du potager, d'abord à petit feu, & remuer de temps en temps, afin que le dessus aille dessous, & que l'on ne fasse pas un chef d'œuvre de cuisinier, c'est à dire du rosty, & du boüilly dans un même pot, quand vous verrés que la viande commencera à gresiller, suer, & rousstir, vous la retournerés & y verserés quelques cuillerées de bon boüillon, qui s'incorporant avec ledit jus achevera de faire cuire lesdites tranches de bœuf, en renouvellant le feu un peu plus fort que devant, vous verrés sur la fin de l'ébullition comme il prendra couleur, & vous y jetterés encore quelque peu du même boüillon avec demy septier ou environ du premier coulis y ajoûtant du sel autant que vous trouverés en estre de besoin, aprés avoir osté les tranches de bœuf, & le reste des bardes de lard vous remuerés le tout en hauteur avec une grande cuilliere de bois, vous presserés lesdites tranches, & passerés

le restant dans un autre pot de terre ou tel vaisseau convenable pour vous en servir au besoin.

Article. IV.

Jus de champignons.

Prenés des champignons bien épluchés, & bien lavés, coupés les en petits morceaux, & les mettés dans un pot, ou casserolle avec bon beure frais, peu de lard entrelardé, un bouquet de thim, de siboules, & de persil liés ensemble, & picqués de quelques cloux de geroffles, peu de sel, & de poivre, une tranche ou deux de citron pelé le tout à proportion de la quantité de vos champignons, quand ils commenceront à jetter leur eau ajoûtés y deux cuillerées du premier boüillon, & quand vous verrés qu'ils seront presque cuits, vous y mettrés aussi de vostre bon coulis quelque peu, & apres les avoir bien remués & retournés avec la cuilliere de bois, vous les presserés, & écraserés le mieux que faire se pourra, passés le tout par l'étamine, ou passoire, & en faites la reserve où il vous plaira, pour y avoir recours au besoin.

Article V.

Des liaisons.

Prenés des amandes douces, jettés les en eau boüillante quelque temps pour les pu-

ler plus facilement, en eau froide, pilés les dans un mortier de marbre ou au moins de bois bien net, à quoy vous ajoûterés quelque peu de bon boüillon, en sorte que tout cet appareil soit presque reduit en consistance de paste, faites fondre du lard gras ou entrelardé, il n'importe avec autant de bon beure frais, le tout presque roux, ostés en l'écume, & les cretons, jettés un peu de farine dedans, & la faites cuire, & l'y incorporant en la remuant souvent de crainte qu'elle ne se reduise en groumeaux, versés-y pareillement tost apres une cuillerée ou deux de vostre boüillon, mettés mittonner le tout dans un pot, ou casserolle avec vos amandes pilées, un quart d'heure ou environ, & remués souvent, si la liaison fait corps trop viste, remettés y du boüillon, goustés si l'assaisonnement vous plait, sinon ajoûtés-y ce qui y manquera, quelque temp apres passés le tout dans une passoire, & en faites la reserve dans un pot à part pour le besoin.

ARTICLE. VI.

Premier potage de santé d'un chapon, & d'un jaret de veau.

Je vous ay fait observer cy devant que le boüillon general, j'entends de la grande marmite, que nous appellons nourrissiere,

parce qu'elle eſt la mere nourrice de tous les autres doit eſtre fait entre dix & onze du matin, vos coulis, vos jus, & vos liaiſons de méme, afin d'avoir le temps de travailler à tout le reſte avec douceur & facilité ſans aucune precipitation.

Quoy ſuppoſé il faut empoter avec le premier boüillon un gros chapon de paillé, quand il ſeroit gras méme, il ne ſeroit pas méchant & n'incommoderoit point la ſoupe, & un bon jaret de veau, mais l'un & l'autre blanchis auparavant, j'entends lavés en eau chaude, ſans les y laiſſer au plus d'un bon miſerere, car toute ſorte de viande ne doit pas beaucoup tremper, attendu que non ſeulement elle perd ſon gouſt, mais encore elle rouſſit. Pour la cuiſſon deſquelles viandes, il faut au plus à feu raiſonnable deux petites heures, taſtés au boüillon s'il eſt de bon ſel, car on ne doit jamais rien ſervir qu'au prealable on n'y aye goûté pour y remedier ſi beſoin eſt.

La garniture de ce premier potage ſe fera, ou avec chicorée blanche ſi la liaiſon y eſt propre, ou avec cardes d'artichaux, que l'on accommodera ainſi.

Article VII.

Chicorée blanche en garniture.

Prenés pluſieurs plantes de chicorée

blanche, bien épluchées, & apres les avoir laissé tremper environ demie heure en eau fraiche, vous la ferés boüillir un demy quart d'heure, & cela s'appelle blanchir, l'ayant retirée, laissés la bien égouter, & apres l'avoir liée en petits pacquets vous la laisserés cuire, & mittonner doucement dans le bon boüillon du pot, moëlle de bœuf, quelques petites bardes de lard, & un peu de vos jus & coulis, jusques à ce qu'il soit temps de garnir, & de servir à manger.

ARTICLE VIII.

Garniture de cardes d'artichaux.

Il faut bien les éplucher, & ne leur pas laisser si faire se peut aucun filet, cherchés des plus blanches, & des plus fermes, & sur tout qui n'ayent point esté gelées, coupés les en parties raisonnables, & faites que les morceaux n'excedent pas au plus la grosseur du poulce, & deux fois sa longueur, leur assaisonnement est semblable à celuy de la chicorée, & leur cuisson aussi, un petit morceau de bon beure frais avec le lard ne les gastera pas, & quelque cuillerée de vos jus.

Le temps venu de servir mettés mittonner sur un des rechaux du potager le plus commode vostre pain tranché bien delica-

tement, ou des crouſtes de pain mollet ſechées au feu dans un plat, ou baſſin d'argent, tout autre métail eſtant incommode, que celuy-cy, & ſujet à la fonte, attendu qu'il faut un grand feu pour les mittonades, vous y verſerés d'abord du premier boüillon, en ſorte que le pain trempe tout à fait, puis vous couvrirés voſtre plat pour provoquer plus promptement, & plus facilement l'ébullition, afin auſſi que le pain faſſe une liaiſon convenable avec le boüillon, quelque temps apres vous le découvrirés, & ſi vous appercevés que la mittonade ſe faſſe, & que le pain s'enfle, vous y répandrés deſſus deux ou trois cuillerés de voſtre jus de champignons, vous dreſſerés le chapon, & le jaret de veau deſſus voſtre mittonnade, en ſorte qu'ils ſoient également diſpoſés, & les plus entiers que faire le pourrés, dequoy ſi l'on a quelque crainte, & que les viandes ne ſe depeſſent en cuiſant, il faudra les lier proprement avec de la menüe ficelle, apres cette diſpoſition premiere verſés encore quelques autres cuillerées de vos jus & coulis, afin qu'il s'enſuive une agreable liaiſon de toutes les parties enſemble; aprés quoy vous garnirés tout le pourtour du plat de la chicorée, & des cardes que je ſuppoſe eſtre

bien cuittes, & bien doüillettes, vous en couvrirés méme voſtre viande avec cymmetrie & grande propreté, & vous ne manquerés à y mettre auſſi tout l'aſſaiſonnement & le jus dans lequel vos garnitures auront fait leur cuiſſon, qui ſera un mélange fort agreable, & non moins ſucculent, quand vous voudrés ſervir repandés un peu de voſtre jus de champignons tout chaudement ſur tout cet appareil, & quelques cuillerées des autres coulis, & liaiſons pour donner à voſtre potage tout le bon gouſt qui luy eſt neceſſaire, & un certain embelliſſement qui ſatisfaſſe auſſi bien les yeux que l'appetit.

Si vous ne voulés mettre aucune garniture, le potage n'en ſera pas moindre, mais vous ne pouvés pas vous deffendre de deux choſes principales, à ſçavoir de la mittonade, & du coulis, l'un eſt le fondement du baſtiment, & l'autre en eſt la couverture & le couronnement, pour faire les choſes un peu proprement, il en faut paſſer par là, autrement ne s'en point méler, car d'aller ſervir une ſoupe toute nuë ſans aucune garniture & ſans ornement, bon Dieu pour une petite épargne quelle vilainie, loin d'icy ces aſſaiſonnemens Bourgeois! des jaunes d'œufs delayés avec le

verjus pour embellir un potage de conſequence, & autres ingrediens de méme farine : Eſt-il rien de plus méchanique & de plus rampant que cette methode ? Paſſons à la ſuite.

Assiettes d'entrées.

Vne fricaſſée de poulets, & une tourte de beatilles.

Article IX.

QUand à la tourte de beatilles, autant que l'on pourroit faire chés ſoy la patiſſerie & de la maniere que cet art le demande en ſa perfection, j'eſtime qu'il en ſeroit encore mieux, mais comme difficilement cela ſe rencontre dans les maiſons particulieres, & méme que peu de gens veulent avoir des fours chés eux, ſi ce n'eſt pour la cuiſſon du pain dont le menage regulier n'y apporte pas peu d'utilité, laiſſons cet employ aux plus entendus, en cette profeſſion comme aux La Porte, Godart, Malvilain, qui ſont d'entre tous les plus fameux & les plus eſtimés pour toutes ſortes d'ouvrages de cette nature, ne voulant pas neanmoins pour cela blâmer le travail des autres, ny en excepter du nombre ceux qui

executent heureusement ce qu'on leur donne à faire sans determiner, ny celuy cy, ny celuy-là, les gens estant d'eux mêmes fort libres d'employer ceux ausquells ils sont plus attachés d'inclination, je ne laisseray pourtant d'en donner la regle, & la methode cy-apres en son lieu pour me disculper envers ceux qui peuteſtre m'en croiroient incapables.

ARTICLE X.

De la fricassée de poulets.

On la peut faire au moins de deux façons bien naturelles.

Premiere façon.

Il faut les choisir toûjours bien tendres, & de bonne chair, les vuider avant que de les couper crainte de crever ou l'amer ou les boyaux, quand on est à Paris ou dans les bonnes villes, on en a toûjours de mortifiés, mais à la campagne, & au vilage que les rotisseurs ne font ny commerce, ny étalage pour le debit des viandes, au moment que l'on veut manger une fricassée de poulets, on les prend tout en vie dans la basse court, & pour les rendre mortifiés comme s'ils estoient morts de deux jours on leur coupe la gorge, aussi tost encore en vie on les jette dans de l'eau froide, en laquelle ils demeureront l'espace d'un demy quart

d'heure, toſt apres il faudra les mettre en eau boüillante pour les plumer facilement, ſi on les tuë un jour pour l'autre, ou bien matin pour le ſoir ſuffira de les plumer tout chaudement, ſans eau de quelque maniere que ce ſoit, dans l'eſté ſi vous voulés les garder d'un jour à autre il ſera bon de les vuider quelque temps apres qu'ils ſeront égorgés à cauſe que le boyau par ſon ſejour pourroit en cauſer la pourriture, ainſi que de toute autre eſpece de volaille, pour l'hyver il n'y a pas de crainte, & c'eſt meſme le dedans qui conſerve toutes les parties fort long-temps, attendu que l'air n'entre pas ſi aiſement dans le corps, & qu'il en penettre plus difficilement la ſubſtance, pour eſtre conſervée en ſon entier, & ainſi éviter l'accident du relant qui eſt une tres-incommode & tres fâcheuſe affaire pour la volaille.

Il faut donc couper les poulets par morceaux les laver en eau fraiſche, & les faire égouter quelque temps, faites fondre dans une poëſle ou chaudron de bon beure frais, ſçavoir un quarteron pour trois, & autant de lard gras ou entrelardé, & ainſi à proportion; quand l'un & l'autre ſeront fondus, & preſque roux, vous les jetterés dedans avec ſel, poivre, geroſle, perſil, thim, ſiboulettes hachées menuës, champignons

cruds ou demy passés en leur assaisonnement, culs d'artichaux à demy cuits tant que la saison le permettra, qui feront liaison d'eux-mêmes en se fondant doucement avec le reste, pointes d'asperges, faites vôtre bouquet d'herbettes fines bien lié, afin de le retirer quand il aura jetté son goust, & quand il vous plaira, car bien des gens en ce monde aiment des choses qu'ils ne mangeroient pas s'ils les voyoient accommoder, & il en est de ce paquet comme de beaucoup d'autres ingrediens que l'on oste des ragousts, afin que leur presence n'irrite point les mangeurs qu'il faut toûjours contenter le plus que l'on peut par une certaine je ne sçay quelle complaisance qu'on doit avoir sans autoriser leur inclination, ou la rebutter à plein, car je me souviens encore d'un ancien proverbe qui m'apprend *de gustibus non est disputandum*, qu'il ne faut jamais disputer des gouts, laissés donc cuire tout cet appareil ou partie d'iceluy si vous ne voulés pas faire toute la dépense du reste dans le beure, & le lard un demy quart d'heure ou environ, & remués le fort souvent, afin que tout cuise également, & quand vous verrés qu'ils prendront couleur, du goust même, & que cette premiere saulse diminuera vous y jette-

tés de vostre bon boüillon, les ferés cuire derechef jusques à parfaite cuisson à la fin de laquelle vous verserés quelques cuillerées des jus, coulis, pressis & liaisons, si aucunes y a, sinon ayés recours aux jaunes d'œufs avec un peu de verjus, ou pour le mieux avec de la même saulse des poulets, si vous trouvés que vostre fricassée estant cuitte ne soit point assés liée, prenés bien garde qu'elle ne tourne en huile, c'est par parenteze le plus grand de tous les deffauts de la cuisine, dressés vôtre fricassée, garnissés la de tranches de citron, grenade, persil frit, fleurs & autres propretés de la saison, si les ris de veau, ou foyes gras sont à compte on en peut méler parmy quelques-uns qui soient prealablement blanchis & passés dans leur assaisonnement comme il se verra dans leur Chapitre, ou que l'on incorporera dans la fricassée bien blanchis pour cuire avec elle.

Comme je seray obligé en ce discours de repeter souvent de mêmes mots, & que souvent les redites sont importunes aux oreilles fines comme par exemple, prealablement, servir, maniere, puis apres, & beaucoup d'autres qui sont incidemment attachés à l'explication de mon sujet, je prie ceux qui en pourront avoir le degoust ne

le pas imputer à une sterilité de paroles, j'ay fait quelques autres ouvrages où ce vice ne se rencontre pas si frequemment, je n'ay pas toûjours parlé de la cuisine, & comme je sçay un peu de tout, je me suis avisé de parler de cette matiere qu'à mon avis je ne trouve pas la plus ingrate & la plus déplaisante de toutes celles qui sont en usage, mais en ce Traité il faut expliquer tant de choses presque par un mesme principe que je n'ay pû faire autrement, & je ne puis rien dire icy de plus à propos selon le sujet que j'entreprends, qu'il n'y en a point de plus empesché que celuy qui tient la queuë de la poësle.

Deuxiéme façon.

Mettés vos poulets couppés comme cy-dessus, & apprestés de mesme dans de l'eau toute boüillante avec bon beure frais, poivre, sel à proportion, quelques bardes de petit lards, le bouquet ordinaire, si on l'aime, culs d'artichaux, ou pointes d'asperges selon le temps, ris de veau, champignons, mousserons, ou morilles assaisonnées, si l'on a du boüillon il sera bien meilleur que de l'eau; mais on n'en a pas toûjours, quand vostre fricassée sera presque reduite par son ebullition à quatre ou cinq cuillerées de saulse retirés la du feu, ajoû-

tés y demie douzaine de jaunes d'œufs delayés en peu de bon verjus, & de grain tant que faire se pourra, versés le tout dans le chaudron ou casserolle, & remués cinq ou six tours chaudement pour le servir de mesme sans plus la remettre sur le feu crainte que les œufs ne tournent, observés qu'il n'y ait aucun lavage, & que la saulse soit si bien liée qu'elle soit comme attachée aux morceaux, si par hazard vous avés quelque bon jus, ou coulis vous en mettres s'il vous plaist, si les champignons, & autres galanteries de cette nature, vous manquent, au moins que le lard n'y manque pas, & les fines herbes.

ARTICLE XI.

Potage d'abattis d'agneaux.

Faites blanchir vos abattis qui consistent n testes, fressures, fraizes, & pieds, une ois pour toutes, faire blanchir des legunes, ou des viandes, c'est les faire boüillir uelque temps dans l'eau qui plus qui oins selon la qualité des choses qui le oivent estre; iceux blanchis vous les emorterés dans le grand boüillon, ou dans n pot avec le bœuf, le veau, le mouton le chapon, & de quelque maniere que soit vous y ajoûterés un morceau de bon rd entrelardé couppé par tranches jus-

ques à la coenne, afin de le diviſer plus proprement à la garniture, un petit pacquet de fines herbes, ſel, geroffle, oignons blancs, s'il vous manquoit du boüillon nouriſſier comme ſouvent il peut arriver qu'un particulier ait envie de manger une ſoupe de cette nature, & qu'il ne ſoit en eſtat de faire une ſi haute dépenſe une heure avant de mettre les abattis au pot, & ſon aſſaiſonnement, vous y mettrés trois ou quatre livres de bon bœuf de la tranche, fimier, ou giſte, ou quelque groſſe charbonnée pour en faire le corps de la ſoupe, prenés garde à bien écumer ces abattis, car telle nature de viande en fait autant comme vingt livres d'autre chair, faites une bonne mittonade ſelon l'art, j'entends avec bon boüillon, jus de champignons, coulis, preſſis, liaiſons, diſpoſés & arangés vos abattis ſur le baſſin entiers, ou par parties à l'exception de la teſte qui ſe ſert toûjours entiere, & qu'il ſeroit indecent & mal à propos de dépecer, coupés le lard par tranches & l'entrelaſſés par tout, faites quelque garniture de menuës beatilles de aucunes avés, d'aſperges en ragouſt, de petits champignons, morilles & autres, & avant ſervir liés voſtre ſoupe avec une partie de vos jus, coulis & liaiſons, & la don

nés le plus chaudement que faire ce pourra pour estre mangée dans sa bonté.

Autre façon d'un Potage d'abatis d'agneau au naturel.

Mettés dans un pot quatre ou cinq livres de bon bœuf de tel endroit qu'il vous plaira, quand il sera bien écumé ajoûtés y demie livre de petit lard, & les abattis d'un ou deux agneaux selon le nombre des conviés, assaisonés vostre boüillon de sel, geroffle, thim vert, écumés-le derechef si besoin est pour n'y laisser aucune impureté, faites bien consommer le tout, & reduisés vostre boüillon en sorte qu'il soit jaune comme l'or, si vous y mettés des herbes que ce soit plûtost des laictuës pommées simplement coupées par quartiers, ou de la chicorée blanche, qu'autres especes comme oseille, pourpié &c. qui ne font que noircir les boüillons, si celles que je vous prescrits ne sont pas de saison, n'y mettés rien du tout que quelques ognons blancs, faites vostre mittonade selon les regles avec le mesme boüillon, & comme l'on dit de mesme la terre-le-fosse, on peut aussi pour donner couleur & liaison y ajoûter quelques jaunes d'œufs deayés en bon verjus, mais peu, à moins

qu'on n'en aime bien le gouſt, dreſſés vos abattis entiers ou par tranches avec le petit lard entrelaſſé, & mangés le tout fort chaudement.

Si les aſperges étoient communes je vous conſeillerois d'y en mettre une petite garniture en pointes bien aſſaiſonnées, tant pour le gouſt de la choſe que pour l'ornement.

ARTICLE XII.

De la compoſition des Beatilles.

Prenés de la rouelle de veau, blancs de volailles, graiſſe de bœuf, du lard gras, de la moëlle, fines herbes qui ſont menuës, ſiboulettes, perſil bien tendre, thim vert en feüilles, hachés tout cela enſemble avec des jaunes d'œuf durs, & quelques queües de champignons, aſſaiſonés cét appareil de poivre blanc, ſel menu, & ce à proportion, obſervés auſſi qu'il faut une livre de graiſſe, & autres de cette nature contre demie livre de chair, & ainſi du reſte quand le tout ſera bien haché, mettés le dans un mortier convenable tel que vous l'aurés, hors qu'il ne ſoit de fer ou matiere ſemblable, & pilés derechef cette compoſition avec quelques jaunes d'œufs crus pour rendre la liaiſon plus parfaite, & les andoüillettes que vous en ferés plus fines

fines & plus delicates, afin par aprés de les composer de telle figure qu'il vous plaira en frotant vos mains d'un peu d'eau fraiche depeur qu'elles ne s'y attachent par leur unctuosité; pour les faire cuire, il y a deux manieres, l'une de les passer dans la poëlle un peu farinées, avec beure & lard fondu à demy roux aprés les avoir retournées quelque temps, & qu'elles prendront couleur vous les verserés dans un pot ou casserolle avec du boüillon, quelques cuillerées de vos jus, & assaisonnemens pour dans iceux achever leur cuisson, & faire une bonne & parfaite liaison, quatre ou cinq tranches de citron à jus pelé ne les gasteront pas, ayés soin de les conserver proprement, & toûjours chaudement pour l'occasion, l'autre maniere se peut faire ainsi, arrangés vos beatilles, ou endoüillettes dans une casserolle, bardés-les de menuës, tranches de petit lard gras, ou entrelardé, & les faites cuire dans vostre meilleur boüillon jusques à ce qu'elles soient reduites presque en consistance de liaison toute pure que vous aiderés d'un peu de farine ou chapeleure bien menuë & bien passée, si les coulis & les liaisons des ragousts vous manquent.

ARTICLE XIII.

De la seconde maniere de Beatillas.

Prenés quelques menus de volailles, sçavoir aiſlerons, foyes gras, & communs, crêtes, rognons, palais de bœuf en menuës parcelles des coſtés les plus tendres, qui ſont vers le haut bout & bien épluchées, quelques petits ris de veau, queuës de champignons, morilles, mouſſerons, culs d'artichaux en morceaux prealablement blanchis, lavés bien tout cela, le blanchiſſés de meſme, & paſſés le tout par la poëſle comme dit eſt au precedent article, une vingtaine de tours, apres quoy vous leur donnerés la meſme cuiſſon qu'aux andoüillettes, & ferés en ſorte qu'elles demeurent dans une bonne liaiſon pour en garnir où beſoin ſera, obſervés bien de goûter à tout, afin que les choſes cuiſant dans leur aſſaiſonnement ſoient toûjours & meilleures, & plus en eſtat d'eſtre conſervées.

On peut encore pour ne point embaraſſer tant de pots mettre les andoüillettes & leur ſaulſe parmy ces dernieres beatilles qui s'incorporant toutes les unes avec les autres produiront un fort bon effet, & donneront un gouſt merveilleux à vos ragouſts differens.

Quand vous ſerés preſt de ſervir, répandés proprement & fort chaudement une partie de ces beatilles avec de leur ſaulſe ſur vos entrées, & autres plats qui demanderont cét aſſaiſonnement, quant aux potages ce ſera bien aſſés d'y mettre des mdoüillettes & des coulis differens, car le tant garnir une ſoupe, elle ceſſeroit d'étre ſoupe, parmy un mélange ſi extraordinaire de viandes; garniſſés d'abondant vos plats de tranches de citron & de grenade, & ſi la qualité des potages & les ragouſts que vous ſervés eſt telle qu'elle demande quelque choſe d'extraordinaire n'y épargnés point les piſtaches, & le gouſt & la couleur n'en ſont point déplaiſans.

Lorſque vous n'avés ny jus, ny coulis, ny liaiſon, & qu'il ne vous plaiſt pas d'en faire la deſpenſe, vous pourrés vous ſervir de celle qui eſt marquée a.

ARTICLE XIV.

ENTRE'ES.

Langues de mouton marinées, ou sans marinade, servies à sel, ou en ragoust; Langues frites marinées, servies au sel.

IL faut éplucher les langues de mouton comme à l'ordinaire, les couper par la moitié, & ce de toute leur longueur, laisſés les tremper un quart d'heure dans l'appareil cy-deſſous qui ſera la leçon pour toutes les autres marinades à proportion des choſes que l'on veut mariner.

ARTICLE XV.

Marinade.

Verjus, vinaigre, ſel, poivre, geroffle, écorces d'oranges & de citron, laurier, roſmarin, thim, oignon, ſiboules, capres. Voilà la veritable compoſition des marinades, non qu'il ſoit tout à fait beſoin d'y mettre toutes les choſes y énoncées, car on ne peut pas toûjours les avoir toutes, & notamment des herbages; mais à l'égard du vinaigre & du verjus, du ſel & du citron, ç'en ſont les fondemens.

Quand vos langues auront tremp-

quelque temps dans ce boüillon vous les
ôterés de peur qu'estant spongieuses d'el-
es-mesmes elles ne se rendent trop acres
n s'y communiquant trop long-temps,
aissés les bien égoûter, & les essuyés aussi-
ost, afin qu'il n'y demeure aucune humi-
lité, faites une pastée delicate avec fleur
le farine, jaunes d'œufs, du sel menu,
eu de vin blanc, ou du laict, en sorte
u'elle ne soit point ny trop claire ny trop
épaisse, faites fondre du sein doux, & à
on deffaut beure affiné avec de la meil-
eure huile, le tout convenablement chaud,
rempés & saulsés lesdites langues de part
& d'autre dans ladite pastée, morceaux à
morceaux, & les plongés dans cette fri-
ure, sans dessus-dessous, ayés soin qu'el-
es ne se touchent pas pour conserver les
parties saines & entieres, remués de fois
autre, & retournés-les aussi quand vous
errés qu'elles prendront belle couleur
comme des baignets, qu'elles seront se-
hes & bien rissolées, sans estre neanmoins
brûlées, retirés-les promptement avec le
friquet, laissés-les égouter à ce qu'il n'y
este aucune goute de friture, appropriés-
es sur vostre assiette qui aura esté long-
emps devant le feu pour entretenir leur
haleur, garnissés vostre assiette de persil

frit, bien verd, & servés des oranges ou des citrons pour les manger dans leur jus, ou en verjus de grain quand la saison le permettra; si vous n'inclinés point pour la marinade, farinés-les seulement prealablement bien épluchées & blanchies dans du meilleur de vos boüillons.

ARTICLE XVI.

Langues de mouton en ragoust.

Quand elles seront bien nettoyées mettés-les en casserolle avec bon boüillon, quelques bardes de petit lard, coulez par dessous peu de beure frais, ou moëlle hachée menu, sel, espices, fines herbes, trois ou quatre tranches de citron pelé, remués le tout de temps en temps, & fort doucement, afin de ne rien rompre, jettés dedans une poignée de chapeleure bien passée, beatilles, & autres petits assaisonnemens faits exprés pour achever leur cuisson & leur liaison, dressés vos langues d'une maniere qu'elles paroissent toutes entieres, & tout l'assaisonnement par dessus fort proprement disposé, avec citron, grenade, pistaches & autres,

On peut encore manger les langues frites avec un bon coulis, ou une bonne liaison que l'on versera par dessus chaudement en servant.

Article XVII.

Petits pastés.

Prenés de la roüelle de veau blanc de volailles, de chapon, lard, moëlle, graisse, fines herbes, hachés le tout le plus delicatement que faire se pourra, & de la maniere comme à l'article 12. folio. 96. assaisonnés de mesme, dressés cet appareil bien lié en des petits moules sur paste tres fine, couvrés-les, & les dorés de jaunes d'œufs, faites-les cuire au four, ou en tourtiere couverte, feu dessous & dessus, & prenés garde sur tout qu'ils ne soient brûlés, garnissés en vostre assiette de langues si vous la servés en bassin, à moins que les rebords ne fussent fort larges pour les porter, ou bien les servés seuls à confusion.

Deuxiéme assiette d'entrée.

Article XVIII.

Compote de pigeons.

Prenés les toûjours, & jeunes, & tendres, troussés les proprement, & quand ils seront blanchis, on les pourra larder si l'on veut de gros lard au travers du corps, pour leur donner plus de goust, moyennant qu'ils ayent été quelque temps saussés

en poivre, sel & fines herbes desséchées, farinés les pour les passer à la poële avec le beure, l'huile, ou le sein doux, le lard même, & de la graisse d'oison si on en avoit en quantité, choisissés celles de toutes ces manieres que vous aurés plus à propos devant vous pour ne'n point differer l'execution, quand ils auront pris couleur, vous les empoterés avec de bon boüillon, petit lard, fines herbes, une heure aprés ou environ qui est le temps au plus qu'il faut pour leur parfaite cuisson, vous y verserés quelques cuillerées de vos jus, & de vos coulis, beatilles, & autres garnitures, pour le tout incorporé ensemble achever la bonté de ce ragoust, n'oubliés pas la bordure de citron.

ARTICLE XIX.

Autre maniere de compote.

Vos pigeons blanchis mettés-les dans un pot de terre, casserolle, ou autre vaisseau convenable si vous n'avés point de boüillon, ce que je ne puis m'imaginer, car dans les moindres ménages encore met-on le pot au feu pour faire de la soupe au moins une fois le jour, s'en trouvant bien d'autres où l'on le met deux fois le jour, & ainsi quand on prevoit quelque extraordinaire on tire

un peu de boüillon du pot avant que d'y mettre les herbes ou autres drogues de cette nature pour aider à la cuiſſon des ragouts qu'on eſt obligé de faire, mais ſuppoſé qu'on n'en ait pas, & que l'on veüille ſimplement manger d'une compotte, en ce cas on fera chauffer de l'eau dans un pot, petite marmite ou autre vaiſſeau propre à l'ouvrage que vous entreprenés, quand elle commencera de boüillir mettés-y du lard, de la moëlle, du beure, poivre, ſel, geroffle, & fines herbes, un brin de laurier, les pigeons enſemble, laiſſés les conſommer, & reduire juſques à ce que liaiſon naturelle s'enſuive, au moyen de quelques culs d'artichaux blanchis que l'on y incorporera, chapelure de pain, ou de quelques cuillerées de la liaiſon comme à l'article 5. fol. 81. ſi vous avés quelques champignons aſſaiſonnés, ou non, vous aurés ſoin de les y mettre de bonne heure pour augmenter leur gouſt, enfin plus vous y mettrés de garniture, & meilleure vous la rendrés; ſi tout ce que deſſus vous manque, ſoit que le temps s'y oppoſe, ſoit que l'on veüille en épargner la dépenſe ayés recours à la liaiſon commune & la plus bourgeoiſe, que vous ferés avec les jaunes d'œufs & le verjus, ſi la ſaulſe d'elle-même ne fait ſon de-

voir aprés une longue & douce ebullition. Souvenés-vous en passant que le vinaigre & le verjus n'ont que faire où se trouve le champignon, & autres especes de cette nature, comme morilles, mousserons, dressés vos pigeons comme les autres, à saulse courte, & épaisse autant que faire se pourra, ornés la de citron, & mangés chaudement; si la cresme est en vogue & de saison, & principalement à la campagne on y en peut mettre cinq ou six cuillerées en les servant pour achever leur liaison.

Mais sçachés aussi que par tout où il y aura de la cresme le feu en doit estre banny, je veux dire, qu'il n'y a rien de si mauvais qu'un ragoust rechaufé où l'on en aura mis, parce que la chaleur la condense, & l'aigrit aussi tost, ce qui est fort incommode pour le goust, & fort choquant pour la veuë.

ARTICLE XX.

Autre potage d'un chapon, & de six pigeons.

Emporés le chapon le premier, & les pigeons demie heure aprés toûjours blanchis, faites les cuire dans le meilleur boüillon de la marmite premiere qui doit estre le fondement, & la baze de tous les potages generalement quelconques, le petit

bouquet accoutumé picqué de cinq ou six gerosfles, une barde ou deux de lard maigre ou entrelardé, faites une mittonnade selon l'art, & les regles cy-devant prescrittes, dressés le chapon au milieu du bassin, & les pigeons à l'entour que vous garnirés, & assaisonnerés en servant de vos jus, coulis, & liaisons, chicorée blanche, cardes d'artichaux, pointes d'asperges, beatilles, & autres petits ingrediens, non que toutes les especes que je vous expose icy, doivent ny puissent estre en usage dans un même temps, je vous en donne seulement l'exemple, pour le choix que vous aurés à faire des choses qui reviendront le plus à vostre appetit, que la saison demandera le plûtost, & que la bourse permettra plus volontiers, donnés à manger chaudement, car soupe rechauffée ne valut jamais rien, outre qu'à force de la mettre sur le feu, l'oster, la remettre, c'est proprement en détruire tout le bon gousst, parce qu'une longue ebullition la sale souvent, & en corrompt toute l'ordonnance.

ENTRE'ES.

Poitrine de veau en ragouſt.

ARTICLE XXI.

Choiſiſſés-la bien delicate, & point ſi graſſe, blanchiſſés la ſelon la methode que j'ay enſeignée pour blanchir toutes ſortes de viandes & de legumes, ou bien luy donnés deux douzaines de boüillons dans la grande marmite, retirés-la pour la laiſſer égouter & eſſuyer entre deux linges bien ſecs, lardés la de toutes parts comme vous feriés du bœuf à la mode, mais que le lard ſoit bien ſaulſé en ſel menu, & bonnes épices, même qu'il y ait du thim ſec battu, incorporé avec; farinés la, & la paſſés par la poëſle en ſein doux, ou beure & lard bien chauds afin de la rouſſir, aprés un quart d'heure, ou environ de cette maniere vous la retirerés, & la laiſſerés égouter pour la mettre inceſſamment en caſſerolle, ou terrine avec de bon boüillon, petit lard, le petit bouquet ordinaire, peu de ſel & de poivre, faites la cuire ainſi à petit feu l'eſpace de deux heures en la retournant quelquefois, crainte qu'elle ne s'attache & ne ſe brûle d'un coſté, quand elle ſera cuitte incorporés y de vos beatilles, & un peu de

vos liaisons, remués le tout ensemble, & dressés vostre poitrine de veau seule pour la couvrir, garnir & orner de tous les assaisonnemens que vous y aurés mis, n'y épargnés pas le citron & la grenade dont vous embellirés le pourtour des viandes, en l'arrangeant proprement sur les bords.

Si vous voulés éviter l'embarras de la frire avant que l'empoter, elle n'en sera pas beaucoup moindre, & même de la larder, y mettant toûjours de pareils assaisonnemens, ou partie d'iceux, sur tout faites bien consommer la saulse, en sorte que la liaison en soit naturelle, que les beatilles de toute nature vous manquant, quelques culs d'artichaux fondus en icelle peuvent achever.

Autre Entrée.

Poulets frits marinés à la saulse.

Article XXII.

Coupés les par morceaux, mais un peu plus forts qu'à l'ordinaire, comme par quartiers, laissés les tremper demie heure ou environ dans une bonne marinade, aprés estre égoutés & essuyés, farinés les, & les faites frire en sein doux, ou beure & huille bien chauds, retournés les de temps en

temps pour leur donner une égale cuisson, quand ils seront bien frits & de belle couleur, laissés les derechef égouter, puis aprés vous les mettrés dans une casserolle, ou terrine avec peu de boüillon, quelques tranches de citron pelé, sur la fin de l'ebullition de ce premier boüillon, vous y verserés quelques cuillerées de vos jus, ou liaisons, ris de veau, champignons, ou autres beatilles, remués le tout pour incorporer, & servés à saulse courte & bien liée, garnissés l'assiette de persil frit, citron, &

Si vous les voulés servir à sec observés de les bien battre avant les frire, & les garnissés seulement de persil frit, citron & fleurs, on les mange ainsi au jus d'orange & de citron avec du sel menu tout simplement.

ARTICLE XXIII.

Potage de deux oisons & de quatre poulets garnis de beatilles, ou d'une bonne purée de pois verts de la premiere saison.

Blanchissés vos oisons, les lardés de gros lard comme la poitrine de veau, mais non en si grande quantité, & les empotés en bon boüillon avec petit lard, fines herbes, sel, geroffle, aprés demie heure de cuisson, mettés-y vos poulets des plus charnus

blanchis, & trouſſés, ſongés à écumer ſi beſoin eſt, quand vous verrés que le tout ſera bien cuit, faites la mittonnade pour ſur icelle dreſſer vos viandes, & les garniſſés de vos meilleurs beatilles, jus liaiſons, & autres aſſaiſonnemens que vous pourrés avoir pour lors. Ce mot de mittonade ſe trouvera fort ſouvent en ce diſcours, c'eſt pourquoy comme fort neceſſaire à la choſe ne vous en choqués pas, s'il vous plaiſt, & que cette façon de parler ne vous rebutte, je vous en veux dire quelque choſe en paſſant.

ARTICLE XXIV.

De la mittonnade.

Mittonnade eſt toute ſorte de pain que l'on fait boüillir dans un plat ou dans un baſſin, quand il s'agit d'une ſouppe compoſée ou d'une biſque, & pour la bien faire il y faut proceder de la ſorte, prendre des petits pains molets tendres, les chappler, & les faire ſecher au feu la mie en eſtant dehors, ou du pain ordinaire couppé en ſouppe, l'un & l'autre ſeront mis dans un plat ou baſſin d'argent, l'eſtain à cet ouvrage eſtant fort incommode à cauſe qu'il fond promptement; au grand feu que demande la mittonnade, mettés y d'abord du premier boüillon, & couvrés voſtre plat,

quand le pain aura bû ce premier boüillon versés y quatre ou cinq cuillerées de jus de champignons & autant du même boüillon, recouvrés vostre plat, & laissés incorporer ce jus, peu apres découvrés-le, & si vostre pain est à sec nourrissés-le avec quelqu'autre jus ou coulis, remettés-y encore du jus de champignons, de mouton, de bœuf, & ce jusques à tant que vostre pain soit bien renflé, bien penetré de tous ces assaisonnemens, bien en liaison, & même adherant au cul du plat, ce que voyant il faut songer à garnir vos potages, qui faits avec les croutes de pain mollet sont bien meilleurs, bien plus succulents, qu'avec aucun autre. Et voilà ce qu'on appelle enfin mittonnade.

ARTICLE XXV.

Purée, ou coulis de pois verts.

Les plus gros pour faire cette purée sont toûjours les meilleurs, & ce du prix de 4 à 5 sols le litron, on les fera cuire avec boüillon, fines herbes, beure frais, moëlle de bœuf, petit lard, poivre, sel, geroffle, quand ils seront presqu'en boüillie à force de cuire, de les retourner, & de les écraser avec le dos de la cuillere de bois, vous les passerés dans la passoire ordinaire, s'ils font la purée trop épaisse vous y mettrés du même

poüillon, & quelques cuillerées de vos jus pour la nourrir, & la rendre plus delicate, quand vous serés prest, à servir la souppe que les viandes seront posées dessus en leur ordre; vous répandrés de cette purée, que nous appellons coulis sur icelles proprement, & vous arrengerés au tour de vos oisons & poulets des tranches du méme petit lard qui aura cuit avec eux, & quelques menües beatilles en maniere de cordon qui fermeront agreablement vostre souppe de toutes parts.

Assiettes D'entrées.

Vne tourte de moëlle.

Article XXVI.

Prenés bonne moëlle de bœuf, bien fraiche, graisse de méme, & lard gras rapé; faites fondre le tout ensemble, & le passés, si vous n'y voulés point de lard, elle ne laissera pas d'estre encore bonne, ajoûtés cinq ou six jaunes d'œufs sur une livre de l'appareil cy-dessus ou environ, & du reste à proportion, un quarteron de pistaches, & amandes douces pilées, l'un ou l'autre si vous voulés, mais broyées bien menuës, quantité de sucre en poussiere, écorce de citron confit en petits morceaux, battés &

incorporés bien le tout ensemble que vous laisserés reposer quelque temps, faites ensuite une paste fine, dressés la dans une tourtiere, & la garnissés de ladite composition, sucrés la derechef, & la couvrés par bandes; si vous n'avés point de four, faites la cuire sur un des rechaux du potager, & la couvrés d'un grand couvercle à tourtiere, feu dessus & dessous bien menagés, apres une heure au plus que la cuisson se remarquera par la couleur un peu jaunastre retirés-la du feu, lardés la de quantité de brins d'écorce de citron, versés dessus de l'eau de fleur d'orange, resucrés encore, & donnés tres-chaudement à manger.

Article XXVII.

Tourte de pigeons en culotte.

Faites une bonne paste fine selon l'art, & sur tout avec le meilleur beure frais qui se trouvera, icelle un peu salée, & en estat demeurera de repos quelque temps pour s'essuyer, dressés-la sur une tourtiere convenable, & mettés dans le fond d'abord un lit du même appareil, des andoüillettes bien & proprement étendu, sur lequel vous disposerés la quantité de pigeons qu'il conviendra, coupés en deux de long ou de large il n'importe, vous y entrelasserés des petits foyes, ris de veau blanchis ou passés à

la poëſle en leur aſſaiſonnement, champignons, andoüillettes, pointes d'aſperges blanchies, culs d'artichaux à moitié cuits ſans marinade, crêtes, rognons, piſtaches épluchées, moëlle, petites bardes de lard entrelardé, quelques morceaux de beure frais, ſel & eſpices, mais prudemment, couvrés toute cette compoſition d'une bonne paſte fine, & à demy feüilletée, dorés le deſſus, & tous les dehors de jaunes d'œufs, faites une petite ouverture dans le milieu de ladite couverture pour donner un peu d'air à voſtre tourte de crainte qu'il n'en meſarrive de façon ou d'autre, ſoit en crevaſſant, ſoit en s'étouffant trop viſte dans ſon aſſaiſonnement, laquelle ouverture on peut boucher de fois à autre ſi l'on veut d'un petit morceau de paſte commune. Jettés la au four, ou à faute de ce faites la cuire dans ſa tourtiere couverte, feu deſſous, feu deſſus moderement, prenés garde de temps en temps à ſa cuiſſon pour n'eſtre ſurpris par le feu, quand elle ſera bien cuite au bout de deux bonnes heures ou environ, retirés la tout à fait, & pour en augmenter la delicateſſe verſés proprement, & ſans rien gaſter par cette ouverture en queſtion deux ou trois bonnes cuillerées de rots, jus coulis, ou liaiſons pour en ache-

ver la derniere bonté, ou dans le temps du verjus de grain, trois ou quatre jaunes d'œufs delayés en peu d'iceluy, & muscade rapée si on l'aime, si vous découvrés la tourte comme il se pratique quelquesfois en separant les morceaux également on passera sur icelle en servant un ou deux citrons, dont le jus à mon avis donnera une agreable pointe à tout son assaisonnement, servés là garnie de fleurs.

ARTICLE XXVIII.

A la place de la soupe on peut servir une grande piece de bœuf tremblante garnie comme cy-dessous.

Souvenés-vous qu'il faut au moins six bonnes heures pour la faire cuire, mais doucement, si elle est salée de deux jours elle sera encore meilleure, quand elle sera bien cuite vous la servirés sur un grand bassin vous y ferés cinq ou six taillades, dans lesquelles vous mettrés ou petits pâtés, ou andoüillettes, menuës beatilles, choux blanc, ou de Milan à la moëlle, navets fris & en ragoust, le tout selon la saison, si vous voulés la border de ces mesmes garnitures, il sera encore bon, on y peut ajoûter des langues de mouton frites, cottelettes de veau encore, & frites, aussi le tout servir à sec.

ARTICLE. XXIX.

Pour les choux de Milan & autres.

Oſtés leurs les premieres feüilles & les coupés en deux, ou quatre parties ſelon la groſſeur d'iceux, lavés-les, & les faites blanchir deux ou trois boüillons, quand ils ſeront égoutés vous les empoterés avec le bon boüillon, petit lard, moëlle, ſaulciſſes, eſpices de toutes ſortes, & peu de ſel, quand ils ſeront conſommés, & preſque tous pourris de cuire, s'ils ſont trop gras ſoignés à les deſgraiſſer, & pour achever leur liaiſon verſés-y un peu de vos jus differens, & garniſſés en toute la piece le plus proprement que faire ſe pourra.

ARTICLE XXX.

Des navets frits.

Quand ils ſeront bien ratiſſés faites les boüillir environ demy quard d'heure, aprés retirés-les de l'eau, & les laiſſés égouter, quand ils ſeront bien eſſuyés, farinés les, & les paſſés à la poëſle par ſain doux, ou beure & huile bien chauds, graiſſe de chapon ou d'oiſon, quand ils ſeront frits & bien roux, mettés-les égouter pour en ôter tout le reſtant de la friture, & les verſés du moment dans une terrine ou caſſerolle avec peu de boüillon, du lard, & ſur la fin qu'ils commenceront à faire liaiſon quelques

cuillerées des jus, ou coulis que vous aurés, mettés-y du sel & des espices raisonnablement, remués de temps en temps, afin que ceux de dessous aillent dessus, & que tout cuise, & que rien ne brûle, faites en vôtre garniture avec le reste, & quelques moüillettes de pain frit aussi dont vous larderés de toutes parts ladite piece de bœuf avec du persil frit bien vert.

ARTICLE XXXI.

D'une autre grande entrée à la place de la soupe, qui sera une grande longe de veau marinée roſtie garnie de son rognon en capilotade accompagnée d'autres menuës beatilles.

Faites la tremper dans une bonne marinade l'espace d'une heure ou environ, & attendu son épaisseur retournés la souvent, afin que toutes les parties soient penetrées de cét assaisonnement, si on la larde au dedans de bon gros lard saulsé en sel menu, & fines espices, elle en deviendra plus succulente, qu'elle cuise doucement, & songés à l'enrouzer avec la mesme marinade dans laquelle vous jetterés un morceau de beure frais pour l'adoucir, quand elle sera cuite aux deux tiers à peu prés cessés vôtre enrouzement, & versés le à part en quelque casserolle aprés l'avoir passé crainte

les ordures, ou charbons qui tombent & autent ordinairement dans la lechefritte, létachés en le rognon, coupés le par morceaux & le passés à la poëlle avec peu de beure & de lard fondu à demy roux, persil aché menu, siboulettes de même, apres ept ou huit tours de poëlle vous le mettrés nitoner dans une casserolle avec bonnes beatilles, champignons déja cuits, culs l'artichaux en compote & peu de boüillon, quant la liaison commencera de se faire retirés le du feu & le laissés simplement ur des cendres chaudes, retirés la longe de veau, sur tout point seche, & la mettés nittoner environ un demy quart d'heure lans la marinade que vous aurés conservée à cet effet dans une casserolle de grandeur convenable avec quelques cuillerées de vos coulis & liaisons, quand la saulse sera bien reduite & bien liée, dressés vostre onge dans un grand bassin ovalle si faire e peut, & répandés par dessus d'un bout à l'autre toute la capilotade en question bien liée & bien chaude, & garnissés le plat de tranches de citron, pistaches, grenade, persil frit, fleurs & autres.

AUTRE.

Vn cochon de laict au Perdeüillet.

ARTICLE XXXII.

En matiere de cochons de laict autant qu'on les pourra manger du jour qu'ils seront tués ce sera toûjours le meilleur, & ce à telle saulse qu'on les puisse mettre.

Prenés en donc un, & quand il sera blanchy vous le larderés par tout en profondeur, de costé, de travers, de bon gros lardons marinés en sel & espices de toutes sortes, faites-le cuire de la longueur dans une casserolle à ce convenable, avec bon boüillon, & qui surnage par dessus, un citron par tranches, deux petits bouquets de fines herbes, comme à l'ordinaire, à quoy l'on peut encore ajoûter peu de romarin & de laurier, mais qui n'y seront pas long temps s'il vous plaist, quelques ognons blancs, ou autres picqués de geroffle, & du lard entrelardés sur la fin de l'ebullition un peu devant sa parfaite cuisson versés-chopine de vin blanc, ou de bon verjus, retournés-le de temps en temps, & le laissés aprés cela reduire à petit feu, si vous le voulés manger chaud donnés luy liaison par quelqu'un de vos coulis

coulis ou liaisons ordinaires, & le servés à courte saulse un peu aigrette, garny de ris de veau, citron & persil haché menu. Si froid dressés le dans un grand bassin sur une serviette blanche garny de méme avec le citron, grenade, fleurs, & persil, apres qu'il sera reposé, & refroidy dans son courboüillon l'espace au moins de deux bonnes heures.

Autre grande Entrée.

Article XXXIII.

Gigot de mouton farcy à la Royalle.

Prenez un gygot de mouton bien charnu, rompés le manche, levés en la peau le plus dextrement que vous pourrés, en sorte que vous ne l'endommagiés point, & que vous en ostiés toutes les chairs, hachés le bien menu, avec peu de veau, lard gras, moëlle, graisse de bœuf, fines herbes, champignons, œufs durs, assaisonnés le tout d'épices, & de sel menu, maniés, & remaniés cette composition, afin que toutes les parties prennent également le gouſt, & l'assaisonnement des choses que vous y aurés mis, remettés le tout en sa peau d'une maniere qu'il paroisse en son naturel, liés le bien avec de la ficelle

de tous costés pour l'entretenir en consistence, farinés-le un peu, & le passés à la poëlle avec bon sein doux, ou beure, & lard fondus ensemble fort chauds, qu'il roussisse de part & d'autre, & l'en retirés, quand il sera égouté quelque temps, vous l'empoterez avec bon boüillon, & quelque morceau de bœuf maigre à moitié rosty, pour iceluy achevant de cuire le nourrir davantage, & luy communiquer plus de goust, ajoûtés-y quelques oignons picqués de geroffle, ou le bouquet ordinaire, quelques bardes de petit lard aussi, une heure apres retournés-le proprement sans l'endommager tout le moins que vous pourrés, remettés-le au feu jusques à temps qu'il soit bien cuit, dont vous aurés la connoissance, alors que du bout du doigt vous le sentirez mollet, & qu'il penetrera même dedans fort facilement, quand vous serez en estat de servir, retirez le du pot, ostez la ficelle, & s'il reste peu de sa cuisson dans ledit pot en ayant osté les oignons, le bouquet, & le lard, qu'iceluy boüillon soit lié naturellement par l'ébullition qui en aura esté faite, incorporez y de toutes vos beatilles, jus; coulis, liaisons, & garnissez-en à confusion ledit gygot, sinon laissez son boüillon à part, & le garnissés

omme dit eſt le plus chaudement que vous ourrez de tous vos aſſaiſonnemens, man-ez-le bien promptement, car telle nature e ragouſt une fois refroidie ne ſe rechaufe as aiſement, & ne vaut pas méme la moi-ié de ce qu'il valoit.

Pour les viandes roſties qui ſuivent im-ediatement ce ſervices j'en ay déja parlé mplemena en leur chapitre fol.* auquel il aut avoir recours ſelon le beſoin qu'on en ura, ſelon la qualité des conviés, leur ombre, & leur inclination, le tout refer-é à la bonne conduite, au raiſonnement, t à la ſaiſon. A la conduite premierement our ne point faire un embarras extraordi-aire de viandes qui degoûtent plus par eur confuſion, qu'elles ne plaiſent. En ſe-ond lieu au raiſonnement pour les diſpo-er, & leur donner le bel ordre qu'elles emandent. Troiſiémement à la ſaiſon our ne ſervir ſeulement que ce qu'elle ous offre de plus naturel, & de plus par-ait.

Article XXXIV.

Des proviſions neceſſaires pour l'entretien des bonnes cuiſines.

Il faut toûjours avoir en cave de la meil-eure huille, de Nice, d'Aremont, & au-res lieux renommez de Provence en piece,

ou en phiolles il n'importe, les bons magazins que nous avons à Paris chés ces fameux Espiciers des Halles nous doivent épargner la peine d'en faire venir de si loin, ayant, à choisir chés eux, à moins d'avoir quelque fidele amy correspondant qui voulust bien s'en donner la peine, & vous en envoyer tous les ans vostre fourniture, auquel cas je trouverois toûjours cette maniere, & plus avantageuse, & moins marquable, ayez de plus quelques petits barils de veritables anchois, toûjours nageans en bonne, & naturelle saumure.

ARTICLE XXXV.

Salade d'anchois.

Ostés les testes, & le plus gros sel de dessus le corps d'iceux, fendés les en deux, & en jettés l'arreste, ce qui ce fait facilelement avec les doigts, mettés les tremper un demy quart d'heure dans de l'eau toute pure, & les relavés aprés dans du vin ou du vinaigre, quand ils seront égoutés, & un peu presses de peur qu'il n'y reste aucune eau sale, coupés les de longueur en petites tranches, & les étendés proprement sur une assiette creuse, ou autre, comme autant de petits rayons que vous entrelasserés de betterave artistement preparée en filets, ou de persil haché bien menu, au milieu de

l'assiette mettés deux tranches de citron, ou de betteraves pour y former un rond, ou une petite élevation de verdure, capres & autres, garnissés le pourtour de l'assiette le citron meslé avec le persil, grenade, fleurs, ou betterave figurée, & par dessus tout de l'huille, peu de vinaigre, poivre blanc & point de sel, voilà sans finesse la veritable façon de les manger, car ils sont trop forts estant seuls, & un peu de mélange de differentes garnitures leur donne non seulement le bon goust, mais encore de la grace & de l'ornement.

Ayés aussi en cave, ou en lieu frais quelques barils de bonnes olives differentes, comme d'Espagne, de Luque, de Veronne, des Picholines, & des plus exquises. De plus vous mettrés confire à la fin du mois d'Aoust, ou vers le milieu de Septembre dans un pot de grés des petits cornichons, grosses costes de pourpier, de la passepierre en bon vinaigre, sel, gerofle, épices, & faites en sorte que la liqueur surnage au par-dessus, pour la conservation dequoy vous ferés fondre du beure que vous y verserés tout chaud qui en se congelant fermera ledit pot d'une maniere que l'air n'y entrera point, & ainsi toute vostre composition s'entretiendra long temps sans se gaster,

& se corrompre, da laquelle on ne se sert ordinairement, & principalement en hyver quand les salades communes viennent à manquer par la rigueur de la saison, quād vous en voudrez user vous les égouterez quelque temps, & les couperez, ou de longueur, ou par roüelles pour les arranger sur une assiette le plus proprement que vous pourrez, que vous garnirez de betterave, costes de pourpier, passepierre, capres, sel, poivre blanc, bonne huille, & sur tout point de vinaigre, ou au moins si peu qu'il n'y paroisse pas.

Citrons & oranges.

Ayés toûjours autant que vous le pourrez & que la saison le permettra, quelques caisses de citrons doux, communs, oranges de Portugal, bigarades, ou autres, que vous conserverez fort long temps, si elles sont sans tache, & sans meurtrisseure, à quoy la frequente revision ne contribuë pas mediocrement pour s'en donner de garde!, afin aussi que si aucunes y a de gastées, elles ne corrompent les autres par leur voisinage, il leur faut un lieu sec.

Quand je sollicite les gens à faire des provisions de tout ce que dessus, c'est pour les avoir meilleures, à bon compte, & pour n'estre pas obligez de passer par un

létail qui non seulement chagrine furieu-
:ement à force de tirer piece à piece, mais
:ncore qui incommode extraordinairement
nos bourses, car je pose en fait, & je le sçay
par de bonnes experiences que l'on aura
pour trente pistolles en gros ce que cin-
quante ne peuvent pas payer en détail ;
vous évitez de plus la peine, & l'embarras
de sortir cent fois pour des bagatelles qui
vous amusent davantage que de bonnes
choses ; il faut toûjours avoir du sel au mi-
not, provisions reglées de poivre, gerofle,
fines herbes desechées, & mises en pous-
siere pour les temps qui n'en produisent
qu'avec peine, laurier, romarin, oignons
blancs, & autres, acheptez aux saisons &
lieux, où le debit s'en fait le plus conside-
rable, écorces de citrons, & d'oranges se-
ches enfilées pour les courboüillons & au-
tres necessités, deux petites bariques, l'une
de vinaigre commun, & l'autre de verjus,
des phioles de vinaigres differens, sçavoir
de rose, de framboise, de sureau, & du
blanc pain de sucre en lieu sec, eau rose,
& de fleurs d'oranges en de petits vases à
part, toûjours du beure frais de reserve, &
des œufs d'un marché à l'autre, une boë-
te à farine, une autre à chapeleure, rapes
differentes pour leurs usages, lard gras &

maigre en lieux où il ne se puisse ny fondre ny jaunir, langues de porc parfumées, jambons de toute nature cuits, pastés de venaison, beure affiné pour les fritures à quoy l'on pourvoit au mois de May quand il est à compte, que l'on fait fondre & que l'on écume long-temps pour le mieux conserver en cave. Provisions de toutes sortes de bois pendant l'esté, sçavoir de compte, flotté, de traverse, bois neuf pour la cuisine, fagots, cottrets, & charbon, attendu que les voitures sont à meilleur marché de la moitié, & que toutes choses s'en conservent mieux, qu'acheptées dans le mauvais temps & les pluyes.

ARTICLE XXXVI.

ENTREMETS.

Ris de veau frits servis à sec, & picqués avec tranches de jambons.

BLanchissés-les, & leur donnés une legere marinade, farinés-les, ou empastés legerement, faites les frire au sein-doux, ou au beure, & huille ensemble bien chauds, quand ils seront frits, secs, & de belle couleur, servés-les chaudement avec

lu persil aussi frit, & sel menu garnissés le out de citron par tranches, fleurs, & gre-ıade, on les mangera au jus de citron, & l'orange, qu'à cet effet on doit toûjours ervir à part.

Tranches de jambon.

Tant qu'elles pourront estre de Bayon-ıe, ou de Mayence, ce sera le meilleur, il :n faudra coupper à la piece fort delicate-ment, que vous arrangerés sur les assiet-tes non pas à la lezine, mais en quantité, garnies de citron & de fleurs.

Ris de veau picqués rostis.

Apres qu'ils seront un peu blanchis & essuyés, on les picquera proprement selon l'art de deux costés, puis on les brochetera comme des alloüettes, & on les fera cuire de méme à feu clair : donnés ordre qu'ils ne sechent il faut tres peu de temps pour leur cuisson, servés les chaudement avec sel menu pour les manger au jus de citron, d'oranges, ou verjus de grain.

Article XXXVII.

Blanc manger.

Pilés dans un mortier de marbre autant que faire se pourra une demie livre d'a-mandes douces pelées, enrosés-les, en les battant d'un peu d'eau commune, & de plus de moitié d'eau rose, quand elles se-

ront bien broyées ajoûtés y une chopine, ou environ de vostre bon boüillon, pourveu qu'il n'y ait eu aucunes herbes, ny legumes, desossés un chapon, ou autre bonne volaille rostie ou boüillie dont vous hacherez & pilerez la chair dans le méme mortier, vous mettrez ledit hachy permy l'appareil cy-dessus, avec la mie d'un pain mollet ou deux, dans une étamine ou passoire pour en extraire tout le suc, & la substance, remuant aussi le marc avec de vôtre boüillon pour luy donner plus de facilité à passer & couler, vous le presserez & represserez encore une fois, & on versera cette succulente composition dans un vaisseau d'argent, ou de cuivre au moins bien estaimé, à laquelle vous ajoûterés le jus de deux ou trois citrons, & un bon quarteron de sucre, ou plus si besoin est, & vous tiendrez le tout sur le feu bien moderé que vous remuerez & retournerez incessamment, afin que le mélange s'en fasse mieux, & qu'il s'épaississe plus facilement pour aller en consistence, apres quoy vous la laisserez un peu reposer hors du feu puis la remuer & retourner derechef avec deux ou trois cuillerées de bon jus de bœuf ou de mouton, & quand vous serez en estat de servir vous dresserez un plat, bassin, ou assiette

creuse à proportion de sa quantité que vous garnirez ensuite de tranches de citron sucrées, eau de fleur d'orange, grenade, pistaches, & fleurs.

Article XXXVIII.

Gelée.

Prenez un gros chapon de paillé de bonne taille, & quelque autre volaille comme poulle dinde, coq, grosses poulardes vieilles, habillés-les, & leur ostés la peau, les entrailles, & les menus, un gros jaret de veau bien charnu & degraissé, quelques manches d'épaules de veau, trois ou quatre pieds de veau, le tout concassé & blanchy, que vous mettrés dans un pot de terre neuf avec de l'eau bien chaude, & la plus claire qui se trouvera, couvrés bien le pot & faites tout cuire l'espace de trois bonnes heures à feu égal avec tres-peu de sel, ce qu'étant pourry de cuire & bien consommé, vous assaisonnerés d'une chopine de vin blanc le plus clair, passés le tout, & pressés encore le reste de vostre viande dans une serviette blanche un peu fine pour ce qui en sortira être mis avec l'autre, versés aprés toute cette liqueur dans un grand poëslon sur tout bien net, & qui ne sente, ny la graisse, ny l'oignon, & le mettés sur un feu clair loin de la fumée, quand elle sera

preste à boüillir vous y ajoûterez livre & demie de sucre, ou à proportion, & sur la fin de l'ebullition le jus de quatre ou cinq citrons, & les blancs d'une douzaine d'œufs bien frais, aprés un boüillon ou deux, versés le tout dans une passoire fine, estamine, ou chausse pour ce qui en sortira tombant dans un vaisseau de terre vernissé, ou d'étain, & se convertissant peu de temps en gelée, estre mis si l'on veut en petits pots bien nets, en plats, bassins, ou assiettes creuses selon la grandeur du service, que l'on servira garnies de citron, grenade, violettes, & fleurs des plus agreables.

Il est à remarquer qu'à moins d'un tems frais, & fort temperé vostre gelée ne peut subsister long temps à cause du grand mélange des choses differentes qui entrent dans sa composition par la regle generale qui nous enseigne, & qui nous dit *corruptio optimi pessima*, que la corruption d'une bonne chose est tres-mauvaise, par exemple qu'un morceau de bœuf se gaste par tel accident qu'il vous plaira, il s'ensuit une pourriture particuliere, le sujet n'estant pas composé, mais qu'une bisque se gaste & se perde apres quelques jours faute d'avoir été mangée dans son tems, vous voyés aussi tôt

qu'il s'ensuit une corruption universelle par l'aneantissement & la corruption particuliere de chacune des parties qui la composent, ainsi conclués du reste.

ARTICLE XXXIX.

Tourte de franchipanne.

Faites une bonne paste fine, laissés la reposer un peu de temps, ce qu'on appelle essuyer, la maniés & roulés selon l'art pour la dresser sur une tourtiere de grandeur convenable, prenés ensuite un peu de farine que vous ferés cuire avec du laict, estant cuitte mettés-y des jaunes d'œufs à proportion, messlés le tout ensemble avec amandes & pistaches bien pelées, peu de sel, bien du sucre battu, cette composition fera une espece de cresme forte & bien liée dont vous emplirés vostre appareil de pâte, passés avant tout un peu de bon beure frais dessous, & lardés la par le dessus de menus brins, & tranches d'escorce de citron confit, bandésla proprement avec de petites portions de paste feüilletée étenduë au rouleau, & figurée ainsi qu'il vous plaira, mettés au four, ou dans une contre-tourtiere couverte de feu dessus & dessous, apres une petite heure au plus de

cuisson sucrés la derechef, ajoûtés-z de l'eau de fleur d'orange, & la servés chaudement garnie de fleurs, citrons & autres.

ARTICLE. XL.

Champignons.

Cherchés toûjours des plus frais, & des plus petits, aprés estre bien nettoyés, lavés & relavés pour en oster toute la terre, coupés-les par morceaux, s'ils sont trop petits laissés les entiers, & les mettés en casserolle ou terrine avec beure frais, le bouquet ordinaire picqué de quelques geroffles, n'oubliés pas du petit lard en bardes pour les jours gras s'entend, peu de sel & d'espices, faites les cuire d'abord à petit feu, afin que leur eau s'exhale doucement pour achever leur cuisson en icelle à plus grand feu, car c'est le jus qui en sort, qui sert aux plus fameux assaisonemens, & sans lequel un ragoust n'a ni grace, ni delicatesse: Pour les lier plus facilement mettés y un peu de vos coulis ou liaisons d'amende, ou de farine comme dit est ailleurs, & aprés les avoir retourné & remué cinq ou six tours versés dedans si vous voulés le jus d'un citron, & servés fort chaudement, car autrement, & en les fai-

ſant rechauffer ils ne manqueront pas de ſe tourner en huille,

ARTICLE XLI.

Autre maniere.

Bien épluchés & bien lavés, vous les paſſerés par la poëſle avec beure & lard fondu à demy roux, aſſaiſonés les ainſi que les autres, ajoûtés y du perſil, & peu de verd de ſiboulette bien menus, deux tranches de citron pelé, aprés une douzaine de tours jettés - y une ou deux cuillerées de voſtre meilleur boüillon, ou autres jus, que vous laiſſerés ainſi mittoner dans un petit vaiſſeau pour ce convenable l'eſpace d'un demy quart d'heure, donnés leur liaiſon comme cy - devant, garniſſés le tout de citron, grenade, fleurs, perſil frit & autres, & mangés goulument.

ARTICLE XLII.

Aſperges en pois verts.

Coupés menu tout le verd des aſperges, juſques à ce que vous y trouviez la moindre reſiſtance, lavez les d'abord en eau fraiche pour en oſter la plus groſſe terre, les blanchiſſez, aprés ſept ou huit boüillons faites les égoutter, peu aprés vous les paſſerés à la poëſle avec bon beure frais,

& lard fondu gras, ou entrelardé il n'importe, & à demy roux, ajoûtés-y du sel, épices, thim, verd de siboulettes hachées menu, retournez-les quelque temps & souvent, & aussi tost les mettrez mitroner un demy quart d'heure au plus en quelque terrine ou casserolle bien estaimée avec un peu de vostre meilleur boüillon, & pour conserver leur beauté naturelle, qui consiste dans la couleur ordinaire, jettez-y un moment avant servir gros comme une noix de bon beure frais, afin d'entretenir la liaison qui se fera presque d'elle mesme à petit feu pour ne point reduire le tout en boüillie, car il faut que l'asperge croque un peu; si vous voulez au lieu de beure vous y mettrez de la cresme bien épaisse, vous remuerez cinq ou six tours, & vous servirez chaudement, si la muscade vous plaist, songez au moins qu'il ne faut en mettre qu'au moment du service, parce qu'en boüillant ou chauffant elle devient amere, & communique son amertume partout où elle se rencontre.

ARTICLE XLIII.

Pois verts.

S'ils sont tres nouveaux, & de la premiere saison passez les par la poësle avec moitié beure, & moitié lard menu bien

moins que roux, assaisonnez les de fort peu de sel & d'espices pour ne point destruire leur gouſt naturel, qui paroist comme tout sucrin, mettez-y quelques cœurs de laictuës pommées blanchies hachées menu, un petit vert de siboulette, peu de thim, & sur tout pint d'eau si ce n'est une cuillerée ou deux de vostre meilleur boüillon, car les legumes d'elles mesmes en font assez, songez pareillement qu'ils doivent estre un petit verdelets, autrement à force de cuire ils deviendroient tout jaunes, un moment avant servir jettez y de la cresme à proportion, remuez encore cinq ou six tours & donnez promptement à manger.

ARTICLE XLIV.

Pois vers communs.

C'est quand ils ne valent plus que quate à cinq sols le litron, & qu'ils commencent à devenir gros, pour lors aprés les avoir lavez en eau tiede vous les empoterez avec de bon boüillon, ou à faute dans l'eau chaude, beure frais, petit lard, fines herbes, poivre blanc, sel geroffle, quelques cœurs de laictuës pommées blanchies en quartiers ou hachées, faites les cuire doucement dans un pot de terre, ou autre vaisseau convenable à petit feu, afin qu'ils fondent d'eux mesmes en liaison quand le boüillon

sera reduit & consommé remettez-y un petit morceau de beure frais, & remuez le tout quelque temps avec la cuillere de bois, peu de cresme si vous voulez, & servez le plus chaudement que vous pourrez.

ARTICLE XLV.

Artichaux frits.

Prenez des plus jeunes, coupez-les par morceaux également avec les feüilles, & en ostez le foin, mettez-les tremper quelque temps pour leur oster une partie de leur amertume, quand vous les aurez égoutez farinez les, ou les empastez dans un appareil fait avec fleur de farine, sel menu, vin blanc, ou laict, quelques jaunes d'œufs; le tout meslé & battu ensemble, & ce le moins épois que vous pourrés, trempez vos artichaux dedans, & ainsi accommodez, les ferez frire en sein doux ou beure, & huile bien chauds, quand ils seront cuits proprement, qu'ils seront devenus secs, jaunes & croquans retirez-les, afin de les laisser égouter, & cependant vous frirez quantité de persil que vous rendrez le plus sec & le plus verd que vous pourrez pour en faire la garniture, & en combler vos artichaux, sur lesquels vous répandrez du sel bien menu & quelques

goutes de bon vinaigre, tel que la compagnie le souhaitera.

ARTICLE XLVI.

Petites fèves au lard & à la moëlle.

Quand elles sont encore toutes jeunes, & des premieres venuës, on ne leur oste point la peau, pour l'assaisonnement il se rencontre tout pareil qu'à celuy des pois verds de la premiere saison, en y ajoûtant d'abondant de la moëlle hachée, de la sanriette, & peu de bon boüillon, si elles commencent à devenir fortes on leur ostera la peau, & pour plus parfaite cuisson on augmentera le boüillion pour l'achever, sinon on les fera cuire dans un vaisseau convenable avec tout l'assaisonnement requis, comme dit est, sans les passer par la poësle, & à force de les retourner elles feront insensiblement liaison.

ARTICLE XLVII.

Culs d'artichaux à la compote.

Mettez vos artichaux en culs en leur ostant toutes les huilles; car à l'égard du foin il s'enlevera mieux quand ils seront presque cuits, faites les boüillir dans de l'eau simplement, & quand ils seront plus d'amoitié cuits retirés les pour les égouter quelque temps, & les empotés en terrine, casseroille ou autre vaisseau convenable que

vous fermerez, assaisonez les de beurre frais, moëlle de bœuf, petit lard, geroffle, sel, espices, & du meilleur boüillon à proportion; laissez les mittoner ainsi, & achever leur cuisson jusques à ce que vous voyez qu'ils commencent à s'amollir & fondre d'eux mémes pour faire liaison dans leur saulse, remués & retournés les de fois à autre, & quand vous serez prest de servir vous y verserés quelque partie de vos jus differens pour achever de leur donner de la delicatesse & du goust, ils sont tres-propres en cet estat à faire des garnitures de poictrines de veau en ragoust, poulets fricassés, tourtes de pigeons, & autres galimafrées succulentes que l'on pourra servir dans un bon repas.

ASPERGES DE LONGUEUR.

Premiere façon à la saulse.

ARTICLE XLVIII.

Les meilleures asperges, sont quand elles ne valent plus que douze à quinze sols la botte on prend les petites, car c'est marchandise fourée, que l'on met en pois verts pour manger ou seules d'entremets, ou en faire des garnitures, & les plus grosses coupées en longueurs égales pour man-

ger à la saulse blanche, ou à l'huile, on en fera si l'on veut des petites bottes, sinon on les laissera entieres, comme dit est, que prealablement bien lavées en eau fraiche, & reïterée si besoin est, on jettera dans l'eau boüillante, quand elles y auront fait cinq ou six boüillons on retirera le chaudron du feu, & dans icelles on mettra une bonne poignée de sel, peu aprés prenez en une pour voir si leur cuisson, est raisonnable, car souvenez vous qu'il faut que l'asperge croque sous la dent, & qu'elle aye tout son verd à moins de quoy ce n'est que filasse quand par une cuisson extraordinaire & mal concertée elles sont reduites en boüillie, ce que vous remarquerés facilement si les prenant par le pied elles se courbent promtement, ou non, car quand elles playeront en deux ce sera signe pour lors qu'elles sont trop cuites, ce qui est incommode, & tres rebutant pour le goust. Ainsi donc suppposé, & cuites à propos vous les retirerés promptement de leur eau, & les mettrez entre deux serviettes avec du sel menu pour les essorer, & donner du goust, car les legumes sont toûjours fades d'elles mesmes, cette maniere en les étouffant ainsi les conservera chaudement quelque temps, & aussi tost

vous ferés leur saulse ainsi, prenés du meilleur beure frais, vinaigre commun, sel, poivre le tout à proportion, & le tout mis dans une casserolle, ou moulloy à ce convenable, remués avec une cuillere d'argent ou de bois seulement, jusques à temps que la saulse se fonde entierement, & s'épaississe naturellement, pour augmenter sa liaison mettés y deux ou trois jaunes d'œufs bien delayés, & incorporés en icelle que vous remuërés derechef pour verser le tout sur vos asperges que vous aurés disposés proprement dans un bassin : si vous aimés la muscade, ne la mettés qu'en servant, & donnés viste à manger, car telle nature de legumes ne se rechauffe jamais.

ARTICLE XLIX.

Asperges à l'huille.

On les fera cuire de même que les precedentes, & quand elles seront refroidies vous les servirés à sec sur une serviette blanche du sel menu pardessus garnies de fleurs, & vous servirés à part de l'huille, du vinaigre, du sel & du poivre dans une pourceline, ou assiette creuse.

ARTICLE. L.

Champignons frits en baignets.

Coupés les par tronſons, & les farinés, ou bien les empaſtés comme les artichaux frits, on les frira de même, mais non ſi long-temps, garniſſés-les par aprés de perſil frit, de fleurs & de citrons, ſi vous les friés entiers vous leur pourrés donner un boüillon pour les blanchir,

ARTICLE LI.

Champignons farcis frits.

C'eſt toute la même choſe que les precedents, & obſerver de prendre les plus ronds, en oſter la queuë, & les creuſer pour les remplir du même hachy des petits paſtés aprés les avoir un peu beuré dans le fond. Quant au reſte la friture de même, & la garniture auſſi.

ARTICLE LII.

Champignons farcis en ragouſt.

On les accommodera de même ceux des aſſaiſonnemens generaux, & on les farcira de même cy deſſus en obſervant que le hachy que l'on y mettra ne ſorte dehors, & ne faſſe confuſion dans la ſaulſe, on les peut garnir de pointes d'aſperges, piſtaches & laiſons, pour leur donner un gouſt plus relevé, & de la delicateſſe.

MORILLES.

Tout de même que les champignons.

ARTICLE LIII.

Morilles.

C'eſt ordinairement en Avril & en May que l'on en trouve, toute autre ſaiſon n'y eſtant pas propre, & comme elles ſont creuſes, & toûjours remplies de gravier, & ſouvent même de petits pucerons, on les coupera en deux ou trois ſelon leur groſſeur, & aprés avoir trempées dans l'eau fraiche quelque temps, & maniées doucement (car elles ſont faciles à eſtre briſées pour leur delicateſſe) on les blanchira cinq ou ſix boüillons, avec un peu de ſel ſeulement, quand elles ſeront eſſuyées vous les paſſerés par la poëſle, & les accommoderés comme les champignons en y ajoûtant ſur la fin quelques cueillerées de bon boüillon, jus, coulis, ou liaiſons ſelon les jours, pour achever leur cuiſſon.

Seconde maniere.

Pour l'augmentation du service de dix à douze.

CHAPITRE DEUXIE'ME.

Premierement.

Un potage de santé d'un chapon, d'un jaret de veau, & de six pigeons.

Article premier.

JE n'ay point de nouvelle leçon à donner sur cet article, l'ayant assés amplement traité dans le premier discours, sinon qu'il faut faire de méme qu'au premier potage de santé, & à l'égard des pigeons, attendu qu'ils demandent en leur particulier une garniture, & un assaisonnement propre à leur espece, il faudra en servant répandre sur toute la souppe une partie des jus, coulis, garnitures, & liaisons, que vous conserverés à part, & revestir le pourtour du bassin des meilleures beatilles, laictuës pommées farcies dont on ne manque pas depuis le mois de May jusques & par de là Octobre.

ARTICLE I.

Laictuës pommées farcies.

Ayez des plus grosses & des plus dures, dont vous osterez les premieres feüilles, laissez les tremper demie heure en grande eau, & les lavés bien, blanchissez les ensuite cinq ou six boüillons, & quand elles seront bien égoûtées vous les creuserés jusques dans le cœur en les conservant toûjours dans une égalité de part & d'autre pour mieux contenir l'assaisonnement, ainsi vous les emplirés de la méme composition qui aura servi à farcir la poitrine de veau, ou faire les petits pastés, avant de les garnir vous mettrés au fond un petit lopin de beure frais, arrangés les ainsi dans une casserolle, ou terrine, & coulés sous icelles des bardes de lard, assaisonnés le tout de bon boüillon, de moëlle, sel, espices, fines herbes, & quand on sera prest de servir vous y ajoûterés de vos liaisons, & aprés les avoir couppées en deux, en quatre à proportion qu'elles seront, vous en garnirés vos potages, en remettant aussi pardessus tout le reste du boüillon dans lequel elles auront faites leur cuisson.

ARTICLE II.

Concombres farcis.

On les accommodera de méme en les creusant aprés les avoir pelé, & osté toute leur moëlle & bien blanchis pendant un bon quart d'heure, parce qu'ils sont infiniment plus durs que les laictuës.

ARTICLE III.

Concombres au naturel.

C'est la méme chose que les concombres farcis, mais donnés vous de garde de les faire trop boüillir, afin qu'ils ne se mettent point en boüillie, donnés leur sur tout le haut goust, car ils sont fades naturellement.

ARTICLE IV.

Vn potage de deux oisons, & de six poulets.

Si vous voulés servir les oisons au naturel comme à la premiere façon ayés y recours, si vous les voulés farcir servés vous de la composition qui entre dans les petits pastés, & autres, pour à quoy parvenir vous leverés la peau fort delicatement, & sans l'entamer que du costé du col, separant ainsi la chair d'avec la peau avec le poulce, & rempliſſant tous les espaces dudit hachy, ou farce, le plus proprement que pourrés, crainte d'endommager la

peau, qui une fois percée donneroit lieu à tout cet appareil de se vuider, & de corrompre toute la disposition de cet assaisonnement, quant à la cuisson il y faut proceder comme à celle des autres, toûjours avec du meilleur boüillon, & les assaisonnemens convenables, quant aux poulets on les empotera blanchis & troussez avec lesdits oisons, les ferez cuire l'espace de deux heures, on fera une bonne mitonade selon l'art, & sur icelle vous dresserez vos viandes, pour leurs garnitures on les peut faire de deux differentes façons. La premiere d'une purée, ou coulis de pois verds. La seconde de jus, de liaisons, & de beatilles.

Quand à la purée, ou coulis de pois verds, voyés leur façon à l'article 25. feüillet 112. Quant aux beatilles ayez y de méme recours, en leur lieu, & place.

Trois assiettes d'entrée.

Une tourte de beatilles.
Une de moëlle, Et
Une fricassée de poulets.

Pour le rosty.

Parcourez toutes les viandes generalement quelconques dont nous avons donné les manieres differentes, & faites le choix de celles que la saison & l'appetit vous demandent naturellement.

Pour les salades.

Ayez y recours de méme.

Pour les entremets.

Idem.

Autre maniere de Potages.

Article V.

Potage de six poulets farcis garnis de toutes sortes de beatilles.

Il faut farcir les poulets ainsi que les oisons, & à cet effet les prendre gros, charnus, & de bonne chair, les faire cuire en bon boüillon, petit lard, quelque morceau de bœuf de la tranche à moitié rosty coupé en morceaux, apres une suffisante cuisson dressez-les sur une bonne mittonade, que vous rafraichirez derechef du pareil boüillon, & d'une partie de vos jus differents, garnissez apres de champignons, ris de veau, culs d'artichaux, pistaches, andoüillettes, & faites au pourtour une espece de cordon composé de pointes d'asperges, quand on voudra manger il faudra remettre pardessus quelques cuillerées de vos jus, coulis, & liaisons, pour achever, & l'assaisonnement, & la galanterie.

ARTICLE VI.

Potage d'un chapon, d'un jaret de veau, & de quatre poulets au naturel.

On le fera de méme que le premier potage de santé, empotant toutes les viandes enſemble, avec du lard, geroſle, fines herbes, & le tout diſpoſé, comme les precedens ſur leurs mittonades, que vous garnirés de laictuës, ou concombres farcis, de chicorée blanche, ou de cardes d'artichaux appreſtées, ainſi qu'il a eſté montré en leur chapitre, d'aſperges en pois verts, ou de longueur, vous garnirez le tout en ſervant de bons jus, liaiſons, & autres, dont, & de ce que deſſus vous avés les regles, & les enſeignemens en leur lieu, & place.

ARTICLE VII.

Grande biſque de pigeoneaux.

Prenez toûjours des pigeons de voliere & les plus delicats, quand ils ſeront blanchis & trouſſés, vous les empoterez avec de bon boüillon, quelques morceaux de viande roſtie qui achevera de cuire avec eux, & leur donnera de la nourriture des bardes de petit lard, un bouquet de thim picqué de quelques geroſles, & vous les laiſſerés cuire ainſi l'eſpace d'une bonne heure, & plus s'il le faut, les retournant une fois ou deux pour leur donner égale

cuisson, & se donnant bien de garde de les rompre à cause de leur delicatesse, faites vôtre mittonade selon l'art, & comme il a esté déja enseigné, humectés la souvent du méme boüillon de pigeons, & de quelques cuillerées de vos jus, mais principalement de celuy de champignons, quand cet appareil sera en bon estat, bien enflé, & bien nourry, dressés vos pigeons dessus, en sorte qu'ils couvrent tout le bassin si faire se peut par leur ordonnance, ce qu'en ce rencontre il ne faut épargner, car le moindre nombre est de douze, faites la garniture de toutes sortes de beatilles dont vous aurés la reserve, & bien disposées, de maniere que la figure des pigeons se voye toute entiere, couvrés le tout un moment à feu raisonnable, afin d'incorporer & faire liaison des parties ensemble, quand vous voudrés servir jettés y pistaches vertes bien appreſtées, jus differents, mais bien chauds, bordés vostre bassin de citron figuré, grenade &c.

ARTICLE VIII.

Grand potage de deux petits oisons farcis, ou au naturel, six ou huit pigeons, & douze cailles.

On peut servir les oisons farcis, ou au naturel, & de quelque maniere qu'ils soient

ils seront toûjours bons, les pigeons, & les cailles cuiront en mesme pot, & méme assaisonnement que la bisque precedente, que l'on dressera pareillement à l'exception que pour les garnitures, il ne faut seulement que diversité de jus, coulis, & liaisons, afin que ces dernieres especes delicates ne soient pas cachées sous une si grande varieté de beatilles, dont la saulse y pourra mesmement servir, sinon, & ce que je trouverois de meilleure, garnir cette souppe d'une purée aux pois verds nouveaux, assaisonnée selon l'art, & flanqué au pourtour des viandes plusieurs petites barde de bon lard bien cuit, faire mittoner le tout, & le regarnir en servant de pointes d'asperges, jus de mouton, coulis, & autres liaisons, sinon avoir recours aux plus delicates beatilles que l'on disposera proprement quoy qu'en confusion, & fort chaudement, bordées de tranches de citron & de grenade.

Petits potages d'assiette.

Desquels on peut faire aussi des grands si l'on veut en augmentant les especes, & les garnitures.

A SÇAVOIR.

Potage de menus d'agneau.

Voyez pour sa composition à l'article feüillet ... & en faites la reduction à proportion du petit service où il est requis.

AUTRE

Potage à la Reyne.

ARTICLE IX.

Vous desosserés quelques volailles, quelques perdris mesme, si vous en avés, & que vous desirés faire les choses en perfection, l'une & l'autre rostis un peu verdelets, dont vous ferés un hachy le plus fin, & le plus delicatement pilé que vous le pourrés, qu'ils faudra conserver fort chaudement dans un pot de terre, ou autre vaisseau bien net, sur un peu de feu avec du meilleur boüillon, quelques champignons tranches de bœufs à moitié rosties, battües, & pressées, pour en extraire tout le jus, faites bien cuire le tout ensemble, & passés aprés ledit boüillon en estamine, ou passoire que vous conserverés encore, comme dit est, dans un pot à part, prenés ensuite des amandes douces, pelés les, & les battés dans un mortier que vous mettrés cui-

re, & boüillir en pot ou marmitte bien nette avec du premier boüillon, peu de mie de pain, le dedans d'un citron, ou deux, peu de sel, deux ou trois geroffles, passés-les aussi, & en conservés bien la liaison de mesme : toutes ces choses composées de cette sorte, faites une bonne mittonade enrosée d'abord du suc que vous aurés pû tirer en pilant & broyant les os de toutes ces viandes en un mortier préalablement humectées avec du meilleur boüillon, peu aprés versés y du coulis de vos amandes, & un quart d'heure avant servir, disposés sur icelle vostre hachy de volailles, & de perdrix, de l'un ou de l'autre, comme on l'aura, ajoûtés-y encore une cuillerée ou deux de l'un, & l'autre pressis, couvrés le plat quelque temps, & peu aprés s'il vous reste de la liaison d'amandes avec de la premiere, & des jus de vos viandes, répandés les tous pardessus, & garnissés ledit potage de crestes, rognons, pistaches, pignons, tranches de citron & grenade, & pour donner un beau coloris à cette agreable, & succulente composition, on fera rougir une pelle de fer bien nette que l'on passera la plus chaude que l'on pourra pardessus jusques à temps qu'elle paroisse comme glacée.

ARTICLE X.

Petit potage de six pigeons.

Reduisés le grand, en sorte que les assaisonnemens & les garnitures soient conformes à la quantité des viandes, & faites de tous les autres comme de celuy-cy.

Petit potage d'oisons farcis, ou au naturel.

Voyez la maniere avec laquelle j'ay montré qu'on les pouvoit faire. Article 8. feüillet 151.

ARTICLE XI.

Petit potage de cailles.

On les servira, ou à la purée de pois verts, ou garnies de beatilles, & pour les rendre plus delicates, on les lardera chacune de cinq ou six gros lardons, saulsés en sel, & bonnes épices, & vous les passerés aprés une douzaine de tours à la poëlle en sein-doux, ou beure, & lard bien chauds que vous empoterez ensuite avec le boüillon nourricier, & autres assaisonnemens requis, dont partie aura contribué à la grande souppe de pigeons, d'oisons, poulets, & autres.

Petit potage de trois poulets farcis.

Faites un extrait du grand potage, de six, & le tout à proportion comme au feüillet 131. article 5.

Pour l'augmentation de dix à douze personnes.

Ce sont tous les mesmes potages, & grands, & petits, que ceux dont j'ay parlé au precedent, & ce qu'il faut observer au surplus, est d'augmenter les viandes, & fortifier les garnitures.

Exemple,

Si vous desirés faire un potage de deux chapons & de douze pigeons, ou de deux chapons, & de six poulets, ou de deux oisons, quatre poulets farcis, six pigeons, & six cailles, & ainsi du reste, voyés separement toutes leurs manieres, & les composés, en sorte qu'il n'y ait aucun lavandis que leur assaisonnement soit conforme aux especes qui le composent, & faites toûjours un juste mélange des garnitures sans confusion.

Article XII.

Potage de bizets aux choux.

Mettés à la broche ce qu'il vous en plaira, & toûjours lardés, quand ils seront à moitié cuits vous les emporterés avec le meilleur boüillon, vous les laisserés entiers, ou les couperés en deux de toute leur longueur il n'importe, ajoûtés-y du petit lard entrelardé, moëlle de bœuf, choux frisés, ou de Milan, des communs si vous

n'en avés pas d'autres, mais tous préalablement blanchis, sel, gerofle, espices, laissés consommer le tout ensemble pendant une bonne heure, & prenés garde qu'il reste une suffisante quantité de boüillon pour faire la mittonade, que vous nourrirés de jus de bœuf, & de champignons, dressés vos pigeons sur icelle, & les garnissés de vos choux entrelassés du petit lard bien cuit, & au moment que l'on voudra servir, il faudra renverser encore pardessus tout cét appareil quelques cuillerées de vos autres jus, coulis, ou liaisons pour la rendre parfaite.

CHAPITRE TROISIEME.

Le second.

UNE poitrine de veau farcie, ou au naturel, garnie de cotelettes aussi de veau marinées frites servies à sel pour garniture, ou en ragoust.

Cherchez à l'article 99. feüillet 21.

ARTICLE I.

Cotelettes de veau marinées pour frire.

Prenés un colet de veau bien blanc, & le plus delicat, coupés le par cotes, mettés le mariner un peu de temps, & quand il sera

eſſuyé farinés-le, ou l'empaſtés comme il eſt dit ailleurs feüillet : ſi vous le voulés manger à ſec, ſi c'eſt à la saulſe, & en ragouſt ſuffira de farine ſeulement. Faites frire en ſein doux, ou beure affiné avec de la meilleure huille, ou lard gras fondu, quand vos cotelettes ſeront bien paſſées, mettés les égouter pour les faire cuire en caſſerolle avec du meilleur boüillon, & tous autres aſſaiſonnemens requis comme petit lard, moëlle, fines herbes, oignons blancs picqués de geroſles, citron pelé, quand vous appercevrés qu'elles ſeront cuites ſuffiſamment, ajoûtés y de vos liaiſons ordinaires, champignons, culs d'artichaux, andoüillettes, & ſervés chaudement.

On peut garnir la poitrine de veau en deux façons. Premierement des cotelettes de veau telles que je viens de montrer. Et en ſecond lieu, en les ſervant à ſec bien frites, & bien ſeches, & les barder de quantité de perſil frit, citrons entiers & par tranches.

ARTICLE II.

Maniere de farcir la poitrine de veau.

Quand elle ſera blanchie vous l'ouvrirés par le gros bout, & y enfoncerés la main

pour separer les chairs des costés de part & d'autre, jusques à l'autre bout presque, en sorte qu'il s'y fasse une espece de bourse, que vous emplirés dextrement de la mesme composition des andoüillettes au Chapitre 12. feüillet 96. vous la brocheterés du costé de l'entrée de crainte que la farce ne sorte, quand au surplus vous la ferés cuire comme je l'ay montré cy-devant, pour plus grande seureté de la cuisson de cette piece, j'estime qu'il ne sera point mal à propos de passer quelque tours à la poësle en bon beure & lard à demy fondu tout cet appareil, afin d'aider sa cuisson qui souvent estant enfermée ne prend pas toute la chaleur qui luy est necessaire, l'un & l'autre sont bons, tout dépend de menager le feu, & les assaisonnemens, afin que par une douce & insensible penetration toutes choses puissent estre consommées.

ASSIETTES.

Estouffades de poulets marinés, & compote de pigeons.

ARTICLE III.

Estouffades de poulets.

Coupés vos poulets en six ou sept mor-

ceaux également, battés les au roulleau, & les marinés ensuite un quart d'heure ou environ, quand ils seront essuyés vous les farinerés, & passerés à la poëlle avec beure & lard bien roux, sel, espices, & fines herbes picquées de geroffle, aprés quelque tours qui font en ce rencontre la demie cuisson, vous les mettrés en casserolle avec un peu de bon boüillon, petit lard haché menu, un brin de laurier, culs d'artichaux à moitié cuits, moëlle, persil haché menu avec siboulettes, retournés les de temps en temps, & quand vous verrés que la saulse se reduira en s'épaississant, jettés y quelque poignée de capres, ris de veau passés en leur assaisonnement, ou foyes gras de mesme, le tout selon la saison, champignons liés, coulis, jus, liaisons, & autres beatilles de reserves, servés garny de persil frit, tranches de citron pelé. & grenade.

Compotes de pigeons.

Allez à l'article 18. feüillet 103.

AUTRES ASSIETTES D'ENTRE'E.

Vne tourte de chapons desossez.

ARTICLE IV.

Faites en sorte en les desossant que la peau n'en soit aucunement endommagée

ostés-en la teste, les pieds & les entrailles, hachés la chair qui en sortira avec un peu de veau, graisse, moëlle, lard, fines herbes, jaunes d'œufs un peu moins que durs, assaisonnés le tout de sel & d'épices raisonnablement, maniés & remaniés cette composition, & la remettés dans la peau d'une maniere que la figure du chapon paroisse encore toute entiere, quand vous aurés dressé une paste fine qui à cét effet aura reposé quelque temps pour s'essuyer, & que la tourtiere à ce disposée en sera garnie, avant que d'y mettre vos chapons desossés coulez sous iceux du mesme hachy pour servir de lict & de fondement à leur cuisson, à quoy vous adjoûterez bon beure frais pour la nourriture generalle, mettés de cette farce en andouïllettes pour faire la garniture plus ample, culs d'artichaux à demy cuits & plus, champignons frais, ou assaisonés, ris de veau passés à la poësle, ou blanchis seulement, foyes gras de même, pointes d'asperges, morilles, mousserons, palais de bœuf assaisoné; sel, épices de toutes sortes, & bardés tout cét appareil de petites tranches de lard qui fondant sur iceluy le rendront infiniment delicat, & avanceront sa cuisson, fermés vostre tourte de paste fine, feüilletée, que

vous dorerés ensuite de jaunes d'œufs, & laissés-là cuire doucement, soit au four, soit dans une contre-tourtiere proportionnée, en menageant sur tout le feu dessus & dessous, de temps en temps, il faut au moins deux grandes heures pour sa cuisson.

CHAPITRE V.

Fricassée de pigeoneaux garnie de pigeoneaux frits au sel.

Blanchis, ou non, coupés les par morceaux, & les passés à la poësle avec beure frais & lard à demy roux, assaisonés-les de sel, épices, fines herbes, & aprés deux douzaines de tours jettés dedans une poignée de champignons, culs d'artichaux, pointes d'asperges, le tout passé dans un premier assaisonement, versés-y pareillement un peu de bon boüillon, laissés cuire le tout jusques à temps que la saulse se reduise, aprés quoy vous y mettrés un demy verre de vin blanc, laissés ainsi consommer le tout dans la poësle, ou dans une casserolle à petit feu pour au moment que l'on voudra servir en faire la liaison avec trois ou quatre jaunes d'œufs delayés au verjus, & de grain, si la saison le permet, ou de la cresme bien fraiche & bien liée, aprés trois ou quatre tours hors le feu, servés.

ARTICLE VI.

Pigeoneaux frits pour garniture.

Ouvrés les à crud en deux, & les fendés, par la moitié, lardés, ou non, il n'importe, battés-les dessus & dessous tant qu'ils soient bien applatis, mettés-y du sel menu, & les farinez, ou les empatés delicatement comme en paste de baignets, & les faites frire au sein-doux, ou au beure affiné avec bonne huille bien chaude, si vous les voulés mariner un peu auparavant, cela ne leur nuira pas, lorsqu'ils seront bien frits & bien secs en les retournant, tantost d'un costé, tantost de l'autre retirés les pour les laisser égouter, dont vous garnirés la precedente fricassée, ou toute autre, avec quantité de persil frit autour, tranches de citron & fleurs.

Vne fricassée de poulets garnis de poulets aussi marinée frits servis à sel.

Pour la fricassée de poulets voyés à l'article 10. feüillet 76.

Pour les poulets frits marinés il faut faire de mesme qu'aux pigeons excepté qu'il faut les couper chacun en quatre, les battre fortement, & en oster la peau, quand au reste c'est toute la mesme methode.

ARTICLE VII.

Farce pour le cochon de laict.

Prenés la fressure du cochon & la blanchissez, ostez-en seulement le cornet, ajoûtez y de la moëlle de bœuf, du lard, peu de veau & de graisse, thim vert, siboulettes, poiré, persil, geroffle, hachez le tout ensemble bien menu, & l'assaisonés de sel & d'espice, jaunes d'œufs molets, quand le tout sera bien incorporé passés le par la poësle avec beure & lard fondus à demy roux, apres une douzaine de tours vous la verserés dans une casserolle, ou terrine, en y ajoûtant un peu de bon boüillon pour achever sa cuisson, un peu avant que la servir vous y mettés de vos liaisons, ou un peu de fleur de farine, ou de la chapeleure bien fine, & la laisserez mittonner cinq ou six bouïllons, apres quoy vous la remuerez & retournerez pour empescher qu'elle ne se tourne, ou qu'elle ne prenne consistance. Il faut pour une plus grande propreté servir toûjours la farce à part dans une assiette creuse, si on la veut sous le cochon on fera en sorte qu'il n'en soit point barbouïllé.

Quant à ceux qui se servent de cette méme composition, & qui la mettent à crud dans le ventre du cochon pour la faire cui-

re ensemble, ils ne peuvent jamais la rendre ny si bien cuite, ny si succulente que de la maniere dont j'ay cy-devant donné la methode, car cela produit un vilain margoüillis dans le corps dudit cochon, & ne pouvant y cuire à l'aise estant trop souvent culbutée coule, & se répand tantost par un costé, & tantost par l'autre, & ce qui fait le plus grand degoust, c'est qu'elle oste au cochon toute sa delicatesse & son goust, l'amollit au lieu de l'endurcir, d'où s'ensuit que la peau en est toûjours ridée, & que le manger en est fort dégoûtant.

Autres assiettes d'entrée

Eschignée aux pois, & petits oisons à la daube mangez chauds, & fricandeaux de veau frits en baignets ou en ragoust, ou picqués rostis.

Article VIII.

Eschignée aux poids.

CEtte sorte d'entrée n'est ordinairement de saison que pendant l'hyver, & s'y mange assez communément, il faut pour la faire bonne mettre tremper vos poids, & des plus verts qui se rencontreront des

le soir en eau tiede aprés les avoir bien épluchez & lavez en la mesme eau, le lendemain vous les ferez cuire doucement, pour le choix des eaux, c'est un chimere tout pur de s'y attacher, les bons pois cuisent à toute eau, quand ils commenceront à s'écasloter ce sera signe que leur cuisson avancera, rempliſſez-les toûjours d'eau chaude que l'on doit conserver à cet effet dans un coquemart auprés du feu, car la froide les pourroit endurcir, au lieu de les amollir, écrasez-les de temps en temps avec le dos de la grande cuillere de bois, & remuez souvent pour les écraser entierement, en sorte que n'y restant si faire se peut aucune escaſlote, ils se reduiſent en boüillie, pendant leur cuisson n'oubliez pas d'y mettre un petit bouquet de laurier, sauge, ou thim liez ensemble, picquez de cinq ou six geroffles pour leur donner bon gouſt, apres quoy vous les retirerez du feu de crainte qu'ils n'aillent en conſiſtance par une trop grande ebullition, faites fondre peu de beure, lard gras, & moëlle un peu roux que vous écnmerez si besoin est, & dont vous osterez les cretons si aucuns y a, jettez-la dedans trois ou quatre oignons hachez menus, & les faites cuire en cet appareil ensorte qu'ils s'y fondent

presque que vous écraserez & passerez ensuite pour en jetter le suc dans vos pois, & vous retournerez le tout ensemble en l'assaisonant de sel & bonnes épices, si la purée paroist trop épaisse mettez y un peu de boüillon du pot, remuez derechef, & y adjoûtez quelques cuillerées de jus, & autres liaisons, si vous en avez de reserve, pour achever cette composition il faudra avoir preveu à mettre cuire pendant ce temps, dans un pot de terre à part, ou autre vaisseau une échignée de porc frais ou cotelettes, qui ayent esté si faire se peut salées en famille, si l'on n'est d'humeur à se servir de celuy qui se trouvera cru salé chez Monsieur le Chercutier, avec quelques bardes de petit lard entrelardé, qui sur la fin de leur cuisson veulent estre incorporées avec le porc frais aussi dans la purée de pois pour y communiquer leur goust, quand vous serez prest à servir, dressez vostre viande sur un bassin, & répandez toute la purée par dessus, en sorte qu'elle aille mesme jusques au bords, arangez à l'entour vos bardes de petit lard, & quelques bonnes andoüillettes, ou en leur deffaut des meilleures saulcisses grillées, ou cuites en icelle purée, garnissez d'abondant vostre plat de petites moüillettes de

pain frit, & du persil mesme bien frit entre deux pour donner du plaisir à la veuë, & au gouſt par une si agreable diversité de couleurs.

Pour faire que vos pois soient encore plus delicats, au moment que vous verrez qu'ils commenceront à prendre liaison jettez dedans, demie douzaine de petits pastés feüilletez d'un sol piece, que vous remuerez, & écraserez pour iceux incorporez dans cet appareil, en augmenter la delicatesse, & l'assaisonement.

ARTICLE IX.

Oisons à la daube servis à chaud.

Blanchis ou non, mais un peu battus lardés-les avec de bon lard, bien saulsé & trempé en sel, & épices de toutes sortes, ainsi que du bœuf à la mode, sans en épargner, mettés mesme dans le corps quelques bardes de lard, poivre & sel, & un petit bouquet de fines herbes, songez aussi de les bien lier sur tout du haut en bas, afin de les retirer sans les rompre, empotez-les avec de bon boüillon, oignons picqués de geroffle, petit lard, citron pelé, coupé en morceaux, & sur la fin de la cuisson une chopine de vin blanc, quand le tout sera presque consommé, versez-y quelques cuillerées de vos liaisons, culs d'artichaux

d'artichaux passés en leur assaisonnement, & les servés chaudement garnis de persil & citron figuré.

Si on les veut manger en daube froide, il n'y faudra aucun jus, ny liaison, du vin blanc seulement, & un peu de bon verjus, laisser le boüillon une fois aussi grand que l'autre pour s'incorporant & se refroidissant en iceluy, en prendre mieux tout le gouſt, à quoy pour cette maniere il faut ajoûter plus de sel, & servir la daube sur une serviette blanche garnie de persil, fleurs, grenade & citron.

Article X.

Fricandeaux de veau frits en baignets.

Prenés de la roüelle de veau, coupés-la par petites tranches, & fort minces que vous battrés & applatirés encore sans les rompre, marinés-les tres peu si vous voulez, & aprés les avoir farinés, ou empatés, vous les frirés avec du sain-doux bien bhaud, ou avec du beure affiné avec de l'huille, quand ils seront secs, & de belle couleur, & bien égoutés, servés-les avec persil frit, citron grenelé, pour border avec grenade & fleurs, & sel menu par dessus, sans oublier des citrons entiers, à jus, & des oranges aussi pour l'assaisonement.

ARTICLE XI.

Fricandeaux de veau en ragoust.

On les peut accommoder de deux manieres, la premiere est quand ils seront retirés de la friture farinés seulement, de les mettre en casserolle avec un peu de boüillon, moëlle, petit lard, fines herbes, sel, épices, & les laisser mittonner environ un demi quart d'heure en y ajoûtant quelques champignons assaisonés, ou de leur jus, beatilles & liaisons pour leur donner la derniere delicatesse, sans oublier le jus d'un citron par dessus en servant, & la garniture comme aux precedents.

La seconde est de les blanchir deux ou trois boüillons, & les ayant essuiés les passer à la poëlle avec beure & lard fondus à demy roux avec sel & épices, persil & siboulettes hachées menuës, aprés une douzaine de tours vous les mettrez en casserolle ou terrine avec les mêmes assaisonemens que dessus, & sur tout de vos jus & coulis pour donner une bonne & suffisante liaison, si vous n'y mettez point de champignons joignez y sur la fin un filet de vinaigre & de verjus ensemble, capres & culs d'artichaux seulement bien passez, & le tout bien reduit & consommé, servés fort chaudement, & garny &c.

ARTICLE XII.

Fricandeaux de veaux picqués roſtis.

Les couper le plus également que faire ſe pourra, non ſi minces que pour frire, les blanchir & les faire picquer proprement par gens experts d'un coſté & d'autre, les brocheter comme des alloüettes, & les barder de méme de lard maigre entre-deux, donnez leur un feu clair & prompt, car il les faut manger verdelets, & dans leur ſuc tout chaudement au jus de citron & d'orange, ſervés garny de fleurs & de verdure.

Troiſiéme ſervice.

C'eſt le roſt que vous choiſirés à vôtre gouſt, plaiſir & inclination.

Salades d'accompagnement.

De meſme, comme il ſeroit en leur lieu & place.

Entremets.

Ayez recours à tous ceux dont j'ay donné l'aſſaiſonement & la maniere dont le nombre, la difference & la qualité vous doivent ſuffiſamment fournir dequoy en compoſer, de telle façon qu'il vous plaira, par rapport aux ſaiſons, à l'exception de ceux qui ſuivent, dont je n'ay point encore parlé.

CHAPITRE QUATRIE'ME.

CHAPITRE I.

Iambon de Bayonne, de Mayence, ou de pays.

IL ne faut point tant façonner sur le Chapitre des Jambons, leur cuisson est toûjours la meilleure, qui est la plus naturelle, & comme il s'ensuit.

Si vous le prevoyés trop salé mettés le tremper du soir au lendemain seulement en grande eau, ce qui fera qu'on le ratissera mieux par tout, & particulierement sur la coüenne pour la rendre plus delicate, relavez le derechef en eau chaude, puis aprés vous le mettrez dans un vaisseau de grandeur convenable enveloppé si vous voulés dans un gros linge pour le manier, retourner, & retirer plus commodement, assaisonez-le de fines herbes de toutes sortes sçavoir lauriers, romarin, thim, oignons blancs, écorces de citron & d'oranges, geroffles, poivre long de l'eau toute pure, & couvrez-le bien pour le tenir toûjours enfoncé dans son boüillon qui doit aller à petit feu, afin que la cuisson penetre doucement, au bout de deux heures on le pourra retourner

pour le faire cuire également, il faudra voir de temps en temps si les chairs s'amoliſſent, afin que vous le retiriés hors du feu quand il en ſera temps, on le laiſſera repoſer dans ſon boüillon, juſques à temps qu'il ſoit preſque froid, & quand vous l'aurés retiré pour le laiſſe égoûter levés en la covënne proprement, mettés entre icelle, & le gras du jambon du poivre blanc, du geroffle picqué, du perſil haché menu, feüilles de laurier, thim & romarin, ſervés le entier, ou par tranches bien refroidy, & pour le mieux cuit d'un jour pour l'autre, afin que les chairs ſe raffermiſſent, le tout garny de fleurs.

Article II.

Paſté de perdris froid.

Les vieilles en paſte ſont meilleures que les jeunes, qui ſe doivent ſeulement manger roſties, quand elles ſeront bien trouſſées, vous les battrés & larderés de bon lard mariné, faites une paſte ruſtique à demie fine, & d'une épaiſſeur convenable pour cuire également le dedans, dreſſés-la ſelon la quantité de vôtre gibier, & l'aſſaiſonés de quantité de bardes de lard, deſſus & deſſous, beure frais, fines herbes,

sel, épices, moëlle de bœuf, le tout pour nourrir vos viandes, fermés vôtre pasté de même, & luy donnés au moins trois grandes heures au four, & doucement, car à celuy-cy les tourtieres n'y feroient œuvre, quand il sera bien cuit laissés-le refroidir pour le manger, car il n'est pas si bon chaud, de remettre par dessus les testes de chacune, ce sont des grimaces de patissier, & c'est un ornement exterieur qui me paroist si fort bourgeois, qu'à mon égard je je n'en puis souffrir la coûtume, à bon vin point de bouchon, c'est bien assez que le dedans soit bon, sans le marquer par le dehors, je trouve même qu'il y a plus de plaisir à estre surpris, parce que souvent on n'attend pas.

AUTRS ENTREMETS.

Poictrine de veau avec quatre petits oisons à la daube servis à froid.

ARTICLE III.

L'un & l'autre blanchis seront lardés de gros lardons, comme dit est ailleurs, bien salez, & bien espicez, vous empoterez le tout avec du meilleur boüillon, au deffaut duquel suppléera l'eau chaude avec trois

ou quatre livres de bœuf, soit de giste, fimier, tranchés, ou alloyaux, un citron coupé en plusieurs parties, demie livre de lard en tranches, fines herbes, oignons, gerofle, espices de toutes sortes, & beaucoup de sel, fermez bien ledit pot, & l'écumez autant qu'il sera de besoin pour n'y laisser aucune impureté, & ce avant tous les assaisonnemens, faites cuire le tout au moins trois grandes heures, & sur la fin vous y ajoûterez trois chopines de vin blanc, laissez refroidir vôtre daube, jusques à ce que l'on puisse retirer lesdites viandes sans les endommager, & les servez froides sur linge bien blanc garnies de tranches de citron, persil, & fleurs.

Pour la seconde saison.

C'est presque toute la même ordonnance que des precedens, voyez leur nombre, leurs qualitez & la façon particuliere dont on a traité chaque article, & y choisissez les choses qui se presenteront à vôtre imagination, & qui flatteront plus agreablement vôtre desir, & l'appetit de ceux que vous invitez à quoy il faut ajoûter la soupde de canards aux navets dont nous n'avons point parlé.

ARTICLE. IV.

Potage de canards aux navets.

Prenez des petits canards de paillé les plus dodus, & les plus tendres, lardez les de la meſme maniere que ceux à la daube, paſſez-les ſi vous voulez une douzaine de tours à la poëlle, comme il eſt dit ailleurs de quelques autres viandes, & les empotez avec du meilleur boüillon, un petit bouquet de thim, perſil & ſiboules liées enſemble picqué de geroſle, demie livre de petit lard par tranches pour deux oiſons, que l'on ne doit mettre au pot qu'une heure aprés leur cuiſſon, ayez des meilleurs navets, que bien ratiſſez vous ferez blanchir une douzaine de boüillons, quand ils ſeront eſſorez vous les farinerés & paſſerez par la poëſle entiers, ou coupez par petits morceaux, en friture ordinaire, juſques à temps qu'ils ſoient devenus de belle couleur, & bien frits, ſans eſtre ny noirs, ny brûlez, laiſſez les égouter, & les empotez dans le pot aux canards avec ſel, eſpices, moëlle de bœuf, & ſur tout obſervez de retirer les bouquets, oignons, & autres aſſaiſonnemens qui font conſiſtance de crainte que leur veüe n'irrite les gens qui ſont ſcrupuleux & difficiles

au manger, & qui ne gouteroient de rien s'il en avoient apperceu la maniere & la façon. Sur la fin de la cuisson, si vous voyez qu'il n'y ait pas une liaison suffisante, vous y pourvoirez par l'augmentation de quelque partie de vos jus, coulis, ou liaisons communes, quoy que neanmoins le navet fondant par la longue cuisson ait cela de propre d'épaissir par tout où il est, & de lier le boüillon, faites ensuite vôtre mittonade selon que j'ay montré ailleurs avec du premier boüillon d'abord, nourry de vos coulis, & de vos jus differens, dressez y vos canards que vous laisserez mittoner un peu de temps sur icelle, enrosez derechef de boüillons & de jus, & couvrez le bassin, afin qu'ils prennent corps ensemble, peu aprés vous répandrez vos navets tout autour & pardessus, & garnirez le tout de tranches de petit lard, d'andoüillettes, & de quelques cuillerées de jus de champignons pardessus, sans oublier la bordure de citron, & de grenade.

DU MOIS DE NOVEMBRE au Careſme.

Les potages, entrées, viandes roſties, & entremets cy-deſſous ſont plus de cette ſaiſon que d'aucune autre.

CHAPITRE V.

Du potage de chapon, & de jarret de veau aux oignons blancs.

ARTICLE I.

IL y faut obſerver toutes les meſmes choſes qu'au premier potage de ſanté, en y ajoûtant une livre de bon lard entrelardé, tranché juſques à la coënne, les abbattis de deux petits oiſons pour fortifier l'aſſaiſonnement, & la garniture que l'on aura bien blanchis auparavant, prenez telle quantité d'oignons blancs que vous voudrez, mais au moins trois douzaines, que vous pelerez, & mettrez blanchir une douzaine de boüillons, pour écumer & en oſter l'acrimonie, prenez garde ſur tout qu'ils ſoient bien ſains & point pourris, quand ils ſeront égoûtez, vous les mettrez dans un pot ou caſſerolle avec du meſme

boüillon de chapon, gerofle, peu de sel & d'épices, moëlle de bœuf hachée, petit lard menu, du thim, laissez les cuire doucement à petit feu, jusques à ce qu'ils soient presque consommez, sans estre pourtant ny rompus ny en boüillie, versez y avant les retirer un peu de vos jus & liaisons, faites mittonade selon l'art, dressez vostre viande, & les abbatis autour accompagnez des tranches de lard, & arrangez en bon ordre vos oignons qui fermeront vostre souppe avec bonne chicorée blanche, ainsi que je l'ay montré ailleurs, & au commencement de ce Traité, des cardes d'artichaux mesme assaisonnez comme dit est, regarnissez d'abondant de jus, coulis, & bonnes liaisons, & servez à manger tout le plus chaudement que faire se pourra.

ARTICLE II.

Potage de perdris aux choux.

Lardez de gros lard, ou picqués vos perdris, donnez leur un tiers de cuisson à la broche, aprés quoy vous les empoterez avec bon boüillon, petit lard, deux ou trois livres de bœuf maigre à demy rosty, battu & picqué pour en faire sortir le jus, sel, épices, gerofles, laissez cuire le tout l'es-

pace de deux heures, ou environ, aprés quoy vous retirerez le bœuf que presserez derechef, afin d'en laisser tous le jus dans ledit pot, faites cuire à part des choux tels que vous les aurez, quoy que les frisez, & les milanois soient toûjours les meilleurs; en bon boüillon, lard, moëlle, sel, & épices à proportion, quand vous verrez qu'ils seront presque consommez, retirez les du feu, & les laissez sur des cendres chaudes, seulement pour les entretenir, faites la mittonade ordinaire & la nourrissez de temps en temps de vos meilleurs jus, & coulis, dressez vos perdris dessus, & y disposez en bon ordre le lard & les choux, couvrez le tout un moment, afin que liaison s'avance, & qu'elle s'incorpore. On peut y proceder d'une autre maniere si l'on veut, en versant les choux bien cuits, & bien assaisonnez ensemble avec les perdris qui feront un agreable mélange, & on dressera de mesme que dessus garnies de beatilles; & autres mesmes assaisonnemens.

Les entrées pour tout le reste de la saison estant presque égales aux autres, il seroit inutil & superflus de les repeter à l'exception de quelques unes cy-aprés.

A SÇAVOIR.

Poulardes en ragouſt.

ARTICLE III.

Elles ſeront proprement trouſſées, & quand on les aura blanchies, on les lardera comme les daubes à peu prés, vous les lierez crainte de les rompre en les retirant, & que les membres ne ſe briſent & ne ſe ſeparent dans la grande ebullition, farinez les & les paſſez à la poëſle, comme beaucoup d'autres eſpeces dont il a eſté cy-devant parlé, mettez les en caſſerolle ou terrine avec bon boüillon, petit lard, fines herbes, peu de ſel, & d'épices, quelques tranches de citron pelé, moëlle de bœuf, faites conſommer le tout, & n'oubliez à retourner de temps en temps pour donner égale cuiſſon, & reduire le ragouſt en bonne liaiſon, à quoy avant que dreſſer vous ajoûterez champignons, culs d'artichaut, andoüillettes, foyes gras, ris de veau, paſſés en leurs aſſaiſonnemens, & quelques cuillerées de vos jus, & coulis, dreſſez proprement vos viandes & les beatilles au pourtour, garniſſez de perſil frit, citron, grenade, piſtaches, & ſervez chaudement.

ARTICLE IV.

Foye de veau en ragoust.

Blanchissez le sept ou huit boüillons pour luy donner un peu de consistance, & reünir son suc, ainsi vous l'embrocherez facilement, & il tournera de mesme, si vous le lardez de gros lard comme une daube auparavant tout cela, se sera encor mieux, donnez luy deux douzaines de tours à la broche, & le mettez mittoner aprés dans peu de bon boüillon, petit lard, fines herbes, quelque oignon, cinq ou six culs d'artichaux à demis cuits, pour iceux fondus ensemble produire une parfaite liaison, assaisonnez de sel, poivre blanc, & gerofle retournez le de temps en temps de peur qu'il ne s'attache, & ne brûle d'un costé, quand il sera bien cuit, versez dedans quelques cuillerées de vos jus & liaisons, ou à faute de la chapelure bien fine, & un moment avant servir, ajoûtez y un filet de vinaigre, & de verjus, quelques capres, remuez le tout cinq ou six tours, & servez garny de persil frit, grenade, & citron.

Tranches de foye de veau marinées frites, ſervies au ſec, ou à la ſaulſe.

Article V.

A la ſaulſe.

Faites blanchir le foye comme cy-deſſus, le couppez par tranches également, farinez les bien, & paſſez par la poëſle avec beure, & lard bien roux, aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, perſil & ſiboulettes hachées menuës, quelques tranches de citron pelé, peu de thim, aprés une douzaine de tours vous y verſerez quelques cuillerées du meilleur boüillon, & comme il faut peu de temps pour en achever la cuiſſon, attendu que cette nature de viande eſt aſſez tendre d'elle meſme, vous y jetterez d'abondant un verre de bon vin blanc, une poignée de chapeleure tres fine, ou deux cuillerées de vos meilleures liaiſons, peu de capres ſi vous les aimez, & qui ne boüillent pas, quand le tout ſera bien conſommé, & reduit en conſiſtance de liaiſon, comme adherante à la viande, mettez-y un filet de vinaigre, & de verjus, remuez le tout derechef, & le dreſſez proprement garny de perſil frit & tranches de citron.

ARTICLE VI.

Frites servies au sec.

Au lieu de les farîner il sera plus à propos de les empâster, aprés cela faites les frire comme dit est ailleurs, donnez leur du sec, & de la couleur, & les retournez de fois à autre, égoûtez vôtre friture & soûspoudrez lesdites tranches legerement pour être mangées chaudement au jus de citron & d'orange garnies de persil frit, & fleurs de toutes sortes.

ARTICLE VII.

Epaule de mouton à la galimafrée.

Quand elle sera cuite aux deux tiers ostez la hors de la broche, & la taillez par morceaux tres-delicatement, assaisonnez de sel, épices, oignons hachez menus, peu d'oranges, & de thim, faites fondre un peu de beure frais, & de lard à demy roux, & versez y dedans vostre galimafrée avec tout son jus, & son assaisonnement, passez-la deux douxaines de tours à la poëlle, peu apres mettez y quelque cuillerées de bon boüillon, mais sur tout point de lavandis, culs d'artichaux bien cuit, un peu de liaison de reserve, remuez encore trois ou quatre

tours, & avant que dresser un petit filet de vinaigre & autant de verjus de grain s'il en est, retournés encore quelque tours, & servés chaudement.

Article VIII.

Espaule de mouton en hachis qui paroistra farcie.

Quand elle sera cuite comme dessus vous la desosserés sans endommager la peau, & en hacherés toutes les chairs avec lard, moëlle, fines herbes, petits champignons passés en leur assaisonnement, persil, & verd de siboulettes, pistaches, ou pignons, vous passerés le tout à la poësle avec peu de sel, & d'épices en beure & lard, presque roux, fricassés cette composition une vingtaine de tours, aprés quoy vous la mettrés en casserolle avec peu de boüillon, & quelques cuillerées de vos meilleurs jus, quand le tout sera consommé, ajoûtés-y un peu de vos liaisons, & dressés dans un bassin, ou sur une grande assiette creuse que vous couvrirés de sa peau avec son manche, en sorte qu'elle semble estre encore toute entiere, & dans sa premiere figure, vous mettrés d'abondant pardessus en servant quelques cuillerés de vos meil-

leures beatilles, ou de leur saulse bien liée pour mieux déguiser le fait, garnissés & bordés de tranches de citron, persil, frit, fleurs &c.

ARTICLE IX.

Membre de mouton, & poulet-d'Inde à la daube.

On les doit accommoder & assaisonner ainsi que les daubes precedentes, faut observer seulement qu'aux viandes un peu gossieres, & materielles, il est besoin de donner une plus grande & plus forte cuisson, redoubler leur assaisonnement, & battre mesme leur chair pour l'attendrir & la rendre plus propre à prendre le goust de la daube. En observant aussi de ne les point manger que froides, & toûjours d'un jour à l'autre, les servir sur du linge bien blanc accompagnées de fleurs, tranches de citron & autres agréemens de la saison.

Article X.

Poictrine de veau farcie frite ſervie au ſel, ou ſans farcir.

Quand elle ſera cuite à moitié dans la grãde marmite empliſſés-la comme à l'article 12. feüillet 84, la farinés deſſus & deſſous, & la mettés frire bien chaudement, en ſorte que la friture ſurnage par deſſus, retournés-la ſouvent pour luy donner une égale cuiſſon, qui ne peut eſtre en eſtat qu'une bonne demie heure aprés, eſt à obſerver que la farce dont vous l'emplirés doit eſtre déja preſque cuite, & paſſée dans tout ſon aſſaiſonement, & quand elle aura pris ſa couleur retirés-la, & la laiſſés égouter un moment pour la ſervir fort chaudement garnie de perſil frit bien verd, citron & fleurs, & ſel menu par deſſus.

Si vous luy voulés donner une plus belle, & plus ſucculente garniture, mettés au pourtour des pigeoneaux, ou poulets frits marinés, comme j'ay montré ailleurs leur maniere.

Si vous ne la voulés point farcir, lardés-la ſeulement de gros lard comme le bœuf à la mode.

Article XI.

En la derniere saison Boudin blanc.

Prenés trois, ou quatre livres pesant de panne de porc frais, une livre ou deux de moëlle, deux de lard gras rapé au cousteau, le blanc de deux ou trois poulets d'Indes, & principalement de l'estomach; le reste se mettant à la daube, ou servant à faire le boüillon, hachés tout ensemble le plus menu qu'il se pourra, & le battés mesmes dans un mortier, ajoûtés y deux douzaines de jaunes d'œufs bien frais, trois chopines de laict, la mie de cinq ou six petits pains molets, ou de chapitre rassis d'un jour, & les plus blancs, pistaches, ou pignons broyés avec des amendes douces si l'on veut, assaisonés tout cet appareil d'un peu d'anis battu, épices fines de toutes sortes, sel menu, jus d'oignon si on l'aime, & toutes ces choses enfin dans une proportion convenable, remués & remaniés cette composition plusieurs fois, afin de la bien unir & incorporer, & l'entonnés avec l'instrument de cuivre, ou de fer blanc pour cela fait exprés que l'on nomme boudiniere, dans des boyaux de mouton qui seront à cét effet bien ratissés, bien lavés & bien clairs, quand vous en aurés fait la quantité qu'il vous plaira liés les de

telle mesure que vous le voudrés, peu aprés vous les ferés blanchir dans du lait cinq ou six boüillons, & quand on les voudra manger, on les fera rostir sur le gril, en mettant sous iceux du papier beuré legerement du costé du boudin pour empescher qne la fumée, que la fonte de sa graisse produit n'éteigne subitement le feu, & ne les infecte de sa vapeur, il se doit manger promptement, car estant composé de matieres fort delicates il est bien plus sujet à se corrompre, c'est pour cette raison qu'on n'en mange qu'en hyver. Et que l'on n'en fait qu'à proportion qu'on en a de besoin.

Pour les viandes à rostir de ces deux dernieres sais[illegible]

Allés à leur Chapitre en general, vous y trouverés ce qui se presente plus ordinairement en chacune d'icelles, pour en faire le choix, ainsi que vous aviserés bon estre.

Entremets.

ARTICLE XII.

Hure de Sanglier.

Il faut la couper au plus proche de épaules, & en conserver le col, qui en est la plus delicate partie, faites la cuire dans

un grand vaisseau tout de mesme que les jambons, mais bien plus long tems, sur la fin de la cuisson ajoûtés-y quatre ou cinq pintes de vin rouge, & laissés-la refroidir long-temps avant que la retirer, & ne la point manger que le jour d'aprés sa cuisson, afin que les chairs estant bien unies, rassemblées, & presque congelées dans leur suc par le repos, elles s'en coupent mieux, & en ayent un goust plus succulent, on la servira sur une nape en quatre, fort blanche, garnie de fleurs, de toutes sortes, tranches de citron, laurier & verdures.

ARTICLE XIII.

Truffles au naturel.

Lavés les à l'eau chaude, & le lavés pour en oster la terre, brossés-les mesme avec une brosse bien rude, afin de les rendre bien propres, faites les cuire au vin rouge, poivre entier, gerofflre, force sel, laurier, thim, romanin, écorces de citron & d'orange, aprés une petite heure de cuisson laissés-les reposer dans leur court-boüillon jusques à temps qu'elles soient refroidies, & en estat d'estre servies sur une serviette blanche avec quantité de fleurs.

ARTICLE XIV.

Fricassée de pieds de porc.

Prenés des pieds de porc tout cuits que l'on trouve ordinairement chés les Chair-cuitiers, & des plus tendres, si vous les rencontrés durets, faites-les cuire derechef dans du boüillon du pot, afin de les rendre plus doüillets, coupés-les par morceaux, & en ostés les petits os qui ne font qu'incommoder, assaisonnés-les d'épices & d'oignons hachés menus avec un peu de sel, passés-les par la poësle avec beure & lard fondus presque roux, quand ils seront bien fricassés un vingtaine de tours, & qu'ils seront retournés également versés y deux ou trois cuillerées de bon boüillon, & quand vous serés prest à servir delayés un peu de moutarde dans du verjus & du vinaigre pour en faire la liaison, & servés chaudement.

ARTICLE XV.

Pieds de porc à la sainte Menehou.

Prenés les chés le Chair cutier tous cruds, les ratissés & regrattés de nouveau, blanchissés les environ deux douzaines de boüillons, & aprés les mettés tremper en moitié eau, & moitié laict, & ce l'espace de cinq ou six heures, les ferés cuire ensuite dans le meilleur boüillon avec fines herbes, sel,

épices, quand ils seront bien cuits & bien consommés, laissés les reposer un peu de temps dans leur boüillon, & quand ils seront bien égoutés coupés les en deux de toute leur longueur, que vous tremperés & saulserés dans de la mie de pain bien deliée avec poivre blanc & sel menu, en estat de les faire griller de part & d'autre, que vous servirés garnis de fleurs, de verdure, & que l'on mangera bien chaudement au jus de citron & d'orange.

ARTICLE XVI.

Petits Baignets.

Il faut delayer des petits fromages à la cresme avec du laict, peu de vin blanc, sel menu, fleur de farine, jaunes d'œufs, battés bien le tout ensemble, & en faites une pastée entre deux, ny trop claire, ny trop épaisse, ajoûtés-y de l'eau rose, du sucre, ou autre senteur agreable, faites fondre sain doux, & quand il sera bien & raisonnablement chaud, faites vos baignets de telle grosseur, maniere & figure qu'il vous plaira, & prenéz bien garde de les brûler en les retournant, ou avec l'écumoire, ou un petit baston pointu le plus propre qu'il se pourra, sur tout qu'on les laisse bien égouter & les dressés en pyramide, picqués chacun de petites tranches de citron confit,

ou

ou orengeates, rapés par dessus quantité de sucre, & les enrosés d'eau de fleur d'orange, garnissés de citron grenelé, fleurs & grenade.

ARTICLE XVII.

Langues de porc parfumées.

Ayés pour cela recours aux bons Charcutiers; on les sert seules toutes entieres, la gorge dehors sans les couper de longueur en deux comme celles de bœuf, on les peut servir aussi autour d'un jambon pour augmenter le service, le tout garny de verdure & de fleurs.

On en garnit mesme les daubes de toute nature.

ARTICLE XVIII.

Foyes gras frits.

Apres estre blanchis, s'ils sont trop gros on les coupera, en deux, ou trois, que vous tremperés en la mesme pastée des baignets, à l'exception qu'il n'y ait aucune eau de senteur, on les frira de mesme bien secs, & de belle couleur garnis de fleurs, de citron & de grenade, on les mangera au jus d'orange & de citron.

ARTICLE XIX.

Oeufs à la huguenotte.

Mettez dans un plat un verre ou deux de bon jus de bœuf, ou de mouton mélé de

quelqu'autre jus de champignons, si vous en avés, avec un petit morceau de bon beure frais, cassés dedans une quantité raisonnable d'œufs, & ce à proportion, assaisonés les jaunes de sel, & poivre blanc avec muscade, si on l'aime, couvrés le tout quelque temps, car il faut que cela cuise promptement, aprés quoy vous servirés chaudement enrozés de quelque cuillerée de vos meilleures liaisons.

ARTICLE XX.

Oeufs ambrés de la plus exquise & plus delicate maniere que l'on aye encore mangé.

Battés dans un vaisseau bien net, une douzaine d'œufs des plus frais, partie des blancs dehors, versés-y un verre de laict, deux cuillerées d'eau rose, un biscuit & deux macarons, avec deux ou trois massepains broyés menus, de l'écorce de citron confit coupé en petites particules, remuez à force le tout ensemble, faites fondre du meilleur beure frais dans le mesme vaisseau que vous aurés intention de servir, & d'argent, si faire se peut, alors qu'il sera presque fondu écumez le, & aussi tost versés-y tout cét appareil, en le battant derechef, & remuant de fois à autre avec une cuillere d'argent, afin qu'il y s'y trouve de l'égalité

dans le mélange des parties, donnez y bon feu d'abord, & le coûvrés un demy quart d'heure ou environ, aprés quoy si vous voyez que cette composition se prenne & s'unisse, & qu'elle rende quelque eau superfluë causée par l'ebullition du laict, ou autre matiere, vuidés-la le plus proprement, & le plus promptement aussi que faire se pourra, quand elle aura pris une espece de consistance, & que vous reconnoistrez qu'elle sera cuite, retirez la du feu, & picqués la d'écorce de citron, faites cependant chauffer une pelle bien rouge que vous passerés par dessus pour luy donner couleur, & au moment que vous serés en estat de servir mettez y force sucre rapé, eaux de fleurs d'oranges, ou autres, garnissés d'abondant le bassin de tranches de citron figuré, grenade, & donnez à manger chaudement.

Article XXI.

Ommelette de Iambon.

Cassés une douzaine d'œufs dans un moüilloy ou autre vaisseau, hachez bien menu des tranches de jambon entrelardés que vous mettrés dedans, assaisonés le tout d'épices, & peu de sel menu, verd de siboulettes, peu de mie de pain, fromage de Parmesan, ou gruerre rapé battés le

tout ensemble, faites fondre aprés du beure & du lard par moitié, ostez les cretons, si aucuns paressent trop gros, rebattés derechefs, & versez promptement dans la poële, que vous ferés cuire doucement, remuant de fois à autre, afin que rien ne tienne, quand elle sera presque cuite, presentés les dessus de l'ommelette au feu, afin qu'elle prenne couleur de toutes parts avec la cuisson, appliquez & joignez en la retirant dessus ladite ommelete une assiette de sa grandeur, & retournez la poësle sans dessus dessous, ainsi vous la dresserez proprement, & que vous mettrez à l'instant sur un bassin, le persil frit seul en peut estre la garniture, & on la mangera à tel vinaigre que l'on voudra.

ARTICLE XXII.

Cardes d'artichaux à la moëlle.

Apres qu'elles seront bien épluchées, on les coupera de longueur convenable, & icelles blanchies on les liera en petits pacquets, que l'on mettra en casserolle ou terrine mittoner, & achever de cuire avec du meilleur boüillon, moëlle, petit lard menu, sel, épices de toutes sortes, faites bien consommer le tout, sur la fin dequoy vous y verserés de vos meilleurs jus & des liai-

sons, en sorte que la saulse s'épaississe & tienne presque à vos cardes.

Article XXIII.

Choux fleurs à la moëlle.

Elles auront pareille cuisson, & tout pareil assaisonnement.

Article dernier.

Exemple d'un grand potage extraordinaire en sa façon capable de rétablir la derniere langueur, & conserver la santé ad multos annos.

Mettez à cinq heures du matin un gygot de moutons bien charnu & bien dégraissé fendu en trois dans une grande & bonne marmite, avec la quantité de sept à huit livres de bœuf de giste, derriere de simier, alloyaux, ou tranche au petits os, le tout aussi bien dégraissé, que l'eau soit presque boüillante, quand vous aurez bien écumé jettez y un bouquet de fines herbes, du groffle, des oignons blanc, & peu de sel, faites bien consommer cette viande à feu de charbon seulement & doucement, sur les unze heures ou environ vous retirerez cette viande du pot, que vous picquerez & presserez pour en faire sortir tout le suc, & iceluy incorporer avec le boüillon restant, qui doit estre en suffisante quantité pour faire cuire aprés qu'il sera passé de dans un

pot de terre neuf bien verniſſé, un jaret de veau coupé fort, un gros chapon de paillié, & huit gros pigeons de champ, le tout blanchi & bien trouſſé, faites cuire promtement ces dernieres viandes, & ce l'eſpace de deux petites heures, à la fin deſquelles vous verrés ſi la cuiſſon eſt convenable, & ſi le gouſt vous en plaiſt, obſervant ſur tout le bon ſel attendu la force des chairs differentes qui en communiquent aſſez; faites une ample mitonade que vous nourirez ſans épargne de jus & coulis differens, comme il a eſté montré, avec du boüillon naturel, quelque temps aprés dreſſés vos viandes en bon ordre ſans rien briſer, couvrez le plat un moment pour tout incorporer, aprés quoy vous garnirés de chicorée blanche, cardes d'artichaux paſſées en leur aſſaiſonnement, de jus de champignons, & de liaiſons des meilleures; pour le tout eſtre ſervi chaudement & mangé de même.

Fin de la premiere Partie.

SECONDE PARTIE.

DE L'ART DE BIEN TRAITER.

QUI enseigne la maniere d'apreſter, aſſaiſonner, déguiſer & ſervir toutes ſortes de poiſſons de mer, & de riviere, potages, entrées, entremets, patiſſeries, & legumes, pour toutes les ſaiſons de l'année par une methode la plus belle & la plus intelligible de toutes celles qui ont paruës juſques à preſent.

TABLE GENERALE.

De tout ce qui eſt contenu en cette ſeconde Partie.

PREMIEREMENT.

Les Potages.

POtage d'écreviſſes.
Potage de purée aux pois verts.
Potage aux aſperges.
Potage à la Reyne.
Potage de tortuë.
Potage d'éperlans.

Potage de choux de Milan en purée,
Potage aux navets.
Potage de macreuſe.
Potage de laict d'amende.
Potage de concombres farcis.
Potage aux herbes garny de laictuës farcies & d'aſperges en pois.
Potages aux moules.
Potage au riz.

Voilà les potages les plus ordinaires, & les plus naturels pour toutes les ſaiſons de l'année, que ſi on en admet quelques autres ils ſont forcés, & plus l'invention d'un caprice mal reglé, que l'effet d'un jugement.

Entrées.

Brochet à la ſaulſe.
Tanches en fricaſſée.
Tanches en ragouſt.
Dales de ſaulmon frais.
Brochetons au demy courboüillon.
Carpe au demy courboüillon.
Carpe farcie.
Carpe en ragouſt.
Carpe roſtie à la ſaulſe rouſſe, ou blanche.
Hachis de poiſſon.
Tourte de beatilles, & de poiſſon different.
Petits paſtés.
Huitres marinées.

Macreuſes en ragouſt.
Macreuſes roſties.
Aloze au courboüillon, & à la saulſe.
Aloze roſtie.
Anguille roſtie.
Anguille à la matelotte.
Anguille en ragouſt.
Macreaux frais roſtis.
Macreaux frais à la matelotte.
Macreaux frais au courboüillon.
Barbillons à la matelotte.
Tourte de piſtaches.
Tourte d'épinards.
Tourte de franchipanne.
Oeufs farcis.
Oeufs au laict.
Oeufs à l'oſeille.
Oeufs à la creſme.

Je vous en dirois bien quelques autres, mais elles ſont ſi ordinaires, & ſi communes, que je ferois conſcience d'emplir ce volume d'une infinité de parties ſuperfluës, & inutiles, il vaut mieux paſſer plus promptement à l'eſſentiel, & au neceſſaire.

Poiſſon d'eau douce, & marée que l'on peut ſervir au ſecond.

PREMIEREMENT.

Turbot au courboüillon.

Barbuë au courboüillon.
Saulmon frais au courboüillon.
Srochet au bleu, ou au courboüillon.
Aloze au courboüillon.
Truites au courboüillon.
Perches, anguille, & carpe de même.
Vives grillées.
Maquereaux frais au courboüillon.
Rougets à la saulse.
Maquereaux frais à la saulse.
Raye à la saulse rousse, & blanche.

FRITVRES QVE L'ON PEVT servir à part ou d'accompagnement avec le second, ou bien qui servira d'un troisiéme service avec les salades, citrons, & oranges.

Solles.
Esperlan.
Brochetons marinés par tronsons.
Anguille par roüelle, ou en longueur.
Tanches en deux.
Huistres marinés, ou sans mariner.
Vives.
Limandes.
Merlans.
Rayons.

Grenoüilles.

Entremets.

Gelée.
Laictances de carpes frites.
Laictances de carpes en ragouſt.
Et toutes les legumes qui ſervent aux jours gras comme.
Cardes d'artichaux.
Chou-fleurs.
Aſperges.
Champignons.
Morilles.
Mouſſerons.
Artichaux.

Oeufs ambrés, & autres que vous conſulterés par le retranchement des jus, moëlles, lards, & autres aſſaiſonnemens des jours gras, hors deſquels on les pourra ſervir fort galamment dans leur naturel, à quoy on peut ajoûter ceux qui ſuivent, ſçavoir.

Creſme de piſtache.
Jambon de poiſſon.
Paſté de ſalmon frais.
Paſté détruites ſaulmonées.
Paſté de turbot.
Eſcreviſſes au naturel, Et
Solles marinées en ragouſt.
De plus pour legumes.

Poids verts.
Petites febves.
Culs d'artichaux à la compote,
Artichaux frits.
Truffles.
Blanc manger, & tourtes differentes.

A tout ce que dessus il faut ajoûter la maniere de faire les boüillons, coulis, jus & liaisons pour s'en servir au besoin, par imitation, & rapport aux jours gras.

Je montreray de plus la façon de faire toutes sortes de hachis, beatilles, petits ragousts de reserve pour les garnitures generalement quelconques.

Avant que d'entrer en matiere, il faut observer ce que j'ay marqué dans ma premiere partie pour la maniere de servir les tables ayant égard au nombre des conviés, & à leur qualité, & ce en deux façons dont je veux donner quelque exemple premier que passer à l'assaisonnement de chaque Partie.

Premier exemple d'un plat & deux assiettes.

Un potage d'écrevisses.
Une tourte de beatilles.
Et une fricassée de tanches.

Ou

Un potage aux moules.

Deux brochetons à la saulse.
Et une carpe laictée au demy courboüillon.

Autrement.

Un potage de macreuses que l'on peut faire de deux manieres, sçavoir aux navets, ou avec des garnitures particulieres.

Un hachy de poisson.

Dales de saulmon frais à la saulse rousse ou blanche,

Autrement.

Vn grand potage, & deux petits.

Un potage de tortuë, & les deux autres, l'un de laict d'amendes, & l'autre à la Reyne.

Il est superflu de vous reciter davantage ces manieres differentes; pour peu que vous ayés égard au temps, à la saison, à l'appetit des gens, & à la dépense qu'il vous plaira faire, vous ne pouvés manquer d'établir toutes choses seurement, & avec propreté, ayant recours à la table generale de chaque mets en particulier dont vous ferés le choix, & la maniere ainsi que vous le trouverés le plus à propos, ce ne seroit icy que pures, & incommodes redites, qui ennuyeroient le lecteur, & le fatigueroient à plaisir, car à l'exception de quelques especes particulieres comme du saulmon frais, aloze, macreau frais, éper-

lan, qui ont leur grand cours depuis le Carême jusques à la fin de May, presque tout le reste du poisson de toute nature cy-devant exposé se trouve toute l'année.

Exemple des entrées.

Un grand brochet au courboüillon à la saûlse blanche, teste, & queuë frite accompagné pour assiettes de deux macreuses, ou rosties ou en ragoust.

Et de six vives.
Ou macreaux frais, ou
Carpe facie.

A la place du brochet.

On peut donner une aloze rostie, ou au courboüillon, si rostie, saulse rousse, ou oseille, si au courboüillon saulse blanche.

Assiettes.

Petit pastés,
Tourte de pistaches, ou d'épinards, ou telle autre que vous voudrés, il est bien facile dans un si grand nombre de bonnes choses de ménager si bien son fait, que n'ayant d'une maniere, on puisse donner de l'autre, & s'appliquer judicieusement à contenter autant que l'on pourra les humeurs, & les gouts opposés.

Pour le second.

Un turbot, une ou plusieurs barbuës si elles sont mediocres, & jamais de saulse

dessus, on en servira à part dans une petite saulsiere ou assiette creuse, & une poivrade de l'autre costé.

Assiettes.

Des perches, ou des truites au courboüillon ou une hure de saulmon frais de même.

Vives grillées.

Maquereaux frais de mesme.

Rougets au courboüillon, ou à la saulse, ou toutes autres especes qui n'auront pas esté servies au premier qui souvent par déguisement se peuvent servir dans le second.

On peut relever lesdites assiettes, & mettre en leur place, salades, citrons doux, oranges de Portugal.

Si on veut augmenter le grand plat on donnera au deffant de marée une grande carpe au sec & un brochet de mesme taille garnis de perches, truites, & grosses écrevisses, le tout servi proprement sur une serviette blanche, avec citron figuré, persil, & fleurs.

De sorte que pour le plat du milieu, comme pour les assiettes d'accompagnement vous prendrés, ou dans la marée, ou dans l'eau douce à vostre goust, & inclination, ce qui aura plus de rapport, comme dit est à la saison, & au desir d'un chacun.

Friture.

Que l'on peut donner seule, si l'on veut, sinon la faire entrer de nombre, & aller de pair avec le service precedent.

Exemple d'un grand bassin de friture.

A augmenter ou diminuer à proportion, qu'il en sera de besoin.

Six solles.
Un maniveau d'éperlans.
Deux brochetons par tronsons marinés, ou sans mariner.

Une anguille par rouëlles, ou de longueurs égales farinées, ou empastées en maniere de baignets, huistres matinées ou non pour garniture.

Disposés le tout proprement en sorte que l'on voye un peu de tout, & si faire se peut les solles entieres.

Au deffaut de marée.

On frira des tanches de longueur par moitié.

Limandes.
Carlets.
Grenoüilles.
Rayons.
Brochetons.
Carpes & anguilles.

J'oublioïs à vous dire que l'on peut aussi frire des vives pour ceux notamment qui ne

les aiment point grillées à la saulce, à cause que le beure les incommode, & qu'il est constant que le poisson au sec, & frit est le moins dégoûtant, & le moins dangereux pour la santé.

De sorte que cela supposé il n'y a point de temps dans l'année quelque injurieux, & sterile qu'il puisse estre où l'on ne puisse trouver facilement de quoy frire.

Entremets.

On sert ordinairement, & pour le mieux un grand bassin de cinq ou sept assiettes, dans lesquelles vous mettrés ce qui vous agréera le plus de ce qui s'ensuit.

Exemple.

Champignons farcis, frits, ou au naturel.
Gelée.
Pois verts.
Cresme de pistache.
Escrevisses.
Laictances de carpes frites, ou en ragoust.
Artichaux frits, ou à la saulse.
Petites febves à la cresme.
Blanc manger.
Culs d'artichaux en compote.
Truffles.
Petits baignets.
Morilles, & mousserons.
Tranches de jambon de poisson.

Citrons doux, & oranges de Portugal.
Olives exquises.
Cardes d'artichaux.

Choux-fleurs & autres menus ragouts qui se rencontrent naturellement dans les repas maigres dont vous verrés à la suite des exemples & des leçons particulieres.

La maniere de faire tous les boüillons pour les potages de poisson, & pour la cuisson des entrées, preparer les liaisons, purées, coulis, jus, & autres assaisonnemens pour s'en servir au besoin.

CHAPITRE PREMIER.

Pour le boüillon en general.

ARTICLE PREMIER.

METtés les desossemens de vos carpes, & autres poissons d'eau douce, ou pour le mieux quelques carpettes écaillées coupés par tranches aprés estre vuidées, anguilletes, brochetons, tanches, le tout en vie, & point de somme, dans du boüillon, ou purée claire de pois à proportion de l'ouvrage que vous aurés, ajoûtés-y deux ou trois pains molets, oignons, geroffle, fines herbes, épices moderement, & sel de mesme, bon beure frais, faites

cuire une heure au plus toute cette composition, & la remués de temps en temps en escrasant le poisson avec une cuilliere de bois, passés le tout le plus proprement que faire se pourra, sans qu'il y demeure la moindre petite arreste, & le conservés chaudement dans un pot de terre, ou autre vaisseau convenable bien estaimé pour y avoir recours au besoin.

ARTICLE II.

Liaison d'amandes.

Pilez & broyez le plus menu que vous pourrez une livre d'amandes bien nettes, ou autre quantité à proportion du travail que vous aurez en les humectant & nourrissant d'un peu de lait, mettés les cuire avec du boüillon cy dessus, & remuez souvent pour les incorporer, & faire fondre en liaison, passez le tout, & pressez fortement pour en tirer tout le suc que vous conserverés à part, de mesme que la precedente composition.

ARTICLE III.

Purée de poids verts.

Empotés trois ou quatre litrons de gros pois ramés, admirables pour cecy quand ils ne valent que trois ou quatre sols le litron, fines herbes, beure frais, laictuës pommées, sel, épices, forces oignons

blancs, le tout en eau presque boüillante, faites les bien cuire & consommer jusques à ce qu'ils se mettent en boüillie, passez-les avec du même boüillon, & en conservez le coulis à part pour la garniture de vos potages.

ARTICLE IV.

Purée de pois communs pour le Careſme.

Prenez des verts tant qu'il y en aura, épluchez-les, & lavez en eau tiede, que l'on mettra dés le soir tremper pour les faire cuire le lendemain à petit feu, avec fines herbes, peu de laurier, qu'il y aye toûjours de l'eau chaude à part dans un cocquemart pour les remplir au besoin, écrasez les de temps en temps pour en oster plus facilement les écaſlottes, quand ils seront parfaitement cuits & presque en boüillie, passez-les proprement dans la passoire ordinaire, s'il vous manquoit du boüillon pour aider au reste servez-vous de celuy d'amandes, ou de poisson, ajoûtez-y quelques geroffles, peu de sel & de beure, & la conservés pour les potages qui en auront de besoin.

ARTICLE V.

Des Ius.

Mettez dans une pinte du premier boüillon les corps d'un demy cent d'écrevisſes,

pieds & œufs, le tout bien pilé, & déja cuit en eau pure, les queuës de quelques champignons, peu de beure, thim & sel, laissez cuire cet appareil demie heure ou environ que presserez & passerez incessamment dans un linge blanc un peu grossier, mettez-le à part dans un petit vaisseau bien net auquel vous ajoûterés d'abondant du jus de champignons que vous ferés ainsi.

Article VI.

Jus de champignons.

Quand ils seront bien épluchez & lavez aussi vous les couperés le plus menu que vous pourrez, & les mettrez en casserolle avec bon beure frais, fines herbes, des tranches de citron pelé, quelques oignons, sel, épices de toutes sortes, peu de persil haché menu, faites cuire le tout promptement apres qu'il aura sué un demy quart d'heure à petit feu, & sur la fin de la cuisson vous y jetterez une poignée de chapeleure fine, ou quelque cuillerée de vos liaisons, laissez la saulse un peu longue que vous verserez & incorporerez dans le jus precedent pour augmenter & fortifier son assaisonnement, & vous en servir aux mittonades des soupes de poisson, & autres occurrences.

ARTICLE VII.

Pot de reserve de beatilles pour les garnitures.

Vous passerez par la poëſle avec beure fondu presque roux, champignons, asperges en pois blanchies, laictances de carpes de mesme, culs d'artichaux déja cuits, morilles, mousserons aussi blanchis, petites andoüillettes de diverses figures dont je vais donner cy-apres la methode & la façon, assaisonez le tout de sel, d'épices, peu de thim vert, siboulettes, quand vous leurs aurez donné quelque tours, mettés les en casserolle, ou petit pot de terre mittoner à petit feu, sur un des rechaux du potager, & ce l'espace d'un quart d'heure ou environ avec quelques cuillerées de vôtre bon boüillon nouricier, quand vous verrez que liaison naturelle commencera, remuez le tout encore deux ou trois tours, & le rangez dans un coin sur des cendres chaudes où le ragouſt s'entretiendra doucement jusques à temps qu'il soit appliqué aux usages differents de la cuisine, assaisonez-le d'abondant d'un peu de vos meilleurs jus, coulis & liaisons pour le fortifier.

ARTICLE VIII.

De la maniere de faire les andoüillettes de poisson, & les hachis qui servent à farcir les carpes, & les legumes, faire grands & petits pastés, garnir les tourtes, & autres ouvrages de ce genre.

Il faut desosser à proportion de la besogne que l'on a, telle quantité de carpes que l'on voudra, en conserver la peau pour les grandes andoüillettes, & tous les ossemens & carcasses pour aider à faire les boüillons, mettre les laictances à part pour les garnitures, deplus quelques tronsons d'anguilles, une tanche ou deux bien charnuës, ou brochetons, à tout cela bien desossé selon l'art, ajoûter petits champignons bien lavez, persil, thim vert, siboulettes, jaunes d'œufs à demy durs, que l'on hachera bien menu, & l'assaisoner de sel, d'épices, & peu de beure fondu, manier proprement cette composition, afin qu'elle s'uniſſe & s'incorpore plus aisement ensemble, laquelle servira, comme dit est à farcir toute sorte de poisson, garnir les pastés & les tourtes, faire andouillettes de telle figure que l'on voudra, garnir de mesme les potages d'écrevisses, de tortuës, d'esperlans, & autres où besoin en sera, en la faisant cuire diversement se-

lon l'ouvrage que l'on peut avoir.

Exemple.

Pour faire andoüillettes.

Il faut enfermer dans une particule de la peau des carpes également vostre hachy assaisonné en forme de petite saulsisse, pour le servir, ou entier, ou en parties estant bien cuites, on les fait encore sans peau en boulettes, ou autrement, ainsi que l'on veut, & pour ce il n'y a qu'à mouïller d'eau fraiche le dedans de la main, & prendre de petites portions dudit hachy que l'on roulera avec l'autre main de la maniere que chacun le trouvera pour le mieux.

Cuisson des andoüillettes.

Vous mettrez dans une casserolle du beure frais en petits morceaux que vous étendrez au pouce de toutes parts, vous arangerez vos andoüillettes dessus, que vous assaisonerez derechef de sel & d'épices avec un petit bouquet de persil, de siboulettes & de thim liez ensemble, picquez de quelques geroffles, meslez-y quelques tranches de citron pelé, & y ajoûtez aprés qu'elles auront un peu roussi dans le beure, deux ou trois cuillerées de vôtre meilleur boüillon, ou de purée un peu claire, sans oublier de vos jus differents, faites aller apres le reste à petit feu, remuez-

remuez-les de temps en temps, afin qu'elles ne puissent point tenir ensemble, quand elles seront cuites, que la saulse d'elle-mesme aura fait liaison, rangez les à part, & les tenez toûjours chaudement attendant l'heure & le besoin.

La maniere de faire cuire ledit hachy pour faire la bisque d'écrevisses, ou toute autre soupe de cette nature.

ARTICLE IX.

Hachy pour les potages de poisson.

Passez-le par la poësle, ou par une casserolle avec un beure presque roux, donnez luy d'abord quelques tours, afin d'en diviser les parties, & qu'il ne tienne en consistance, peu aprés vous y verserez quelques cuillerées de vostre bouïllon, & autant de vos liaisons bien assaisonées pour en achever la cuisson, en remuant & retournant incessamment, ce que vous entretiendrez fort chaudement jusques à ce qu'il soit temps de commencer à faire mittoner la soupe, & la garnir comme je marqueray en son lieu & place.

ARTICLE X.

Methode universelle pour les mittonades, les soupes maigres.

Vous ferez secher au four, ou sur le gril des croûtes de pain molet chapelé, & sur

tout point brûlées, qu'estant bien seches vous écraserez dans un plat, ou bassin d'argent, laissez les prendre feu sur un des rechaux du potager, apres quoy vous enroserez lesdites croûtes de vôtre premier bouïllon, aussi-tost couvrez le plat, & quand elles commenceront à s'enfler, par l'ebullition du bouïllon, remettez-y-en derechef avec autant de vos meilleurs jus, recouvrez vostre plat derechef, & un peu apres vous le découvrirez pour empescher la totalle consomption des choses differentes que vous y aurez mis en le retirant du feu, & ce aussi pour y disposer dessus plus facilement toutes les choses les plus necessaires, & les plus convenables au sujet que vous entreprenez.

ARTICLE XI.

Marinades en general.

Tout poisson de mer, ou d'eau douce se marine à proportion de l'usage auquel il doit estre employé, sçavoir avec verjus, vinaigre, citron par tranches, & oranges aussi, fines herbes, geroffle, oignons, sel, épices, thim, laurier, romarin, le tremper dedans & l'y retourner, afin que toutes les parties s'en imbibent plus facilement, & que le poisson en devienne beaucoup

plus ferme qui est une de ses plus excellentes qualitez.

ARTICLE XII.

Methode pour la friture en general.

Faites affiner ou fondre de bon beure frais sur un feu doux dans une casserolle, ou terrine, & l'écumez tant qu'il n'y reste aucune impureté, en sorte que tout fondu qu'il sera il vous paroisse diafane & transparent, comme un cristal, renversez-le doucement dans un autre pot, & y laissez le fond en cas qu'il y demeure encore quelque peu de lie & d'ordure, ce qui est fort contraire à la belle friture, laissez le refroidir, & conservez en un lieu frais attendant le besoin, iceluy bien couvert, lors que vous aurez besoin de friture vous y en prendrez telle quantité qu'il conviendra au sujet en y adjoûtant presqu'autant de bonne huille d'olive, ce que l'on fera chauffer ensemble, & dont on connoistra le parfait degré de chaleur pour friture, lors que premierement il n'y paroistra aucune écume, qu'une fumée noirastre commencera à s'élever par tout au dessus, & qu'enfin ce que l'on y plongera par les extremitez pour faire tentative gresillera d'abord, alors travaillez au reste, & quand vous aurez achevé versez vostre friture qui

restera dans un autre pot, à l'exception du fond de la poëſle, & quand beſoin ſera de friture ſervez vous-en, mais ne manquez à la renouveller.

ARTICLE XIII.

Pour les paſtez en general à baignets, fritures, & autres.

Il faut delayer de la fleur de farine dans un peu de laict & de vin blanc, jaunes d'œufs, ſel menu, petits fromages à la creſme, & faire en ſorte qu'elle ne ſoit ny trop claire ny trop épaiſſe.

ARTICLE XIV.

Paſte fine pour les tourtes de poiſſon, & autres ouvrages de cette nature.

Prenez fleur de Farine la plus blanche & la détrempez avec un peu d'eau tiede & de ſel bien menu, pour incorporer le tout enſemble de conſiſtence, laiſſez-la repoſer quelque temps, puis aprés vous l'étendrez avec du meilleur beure frais, à proportion, maniez, & remaniez-la derechef, en la ployant & reployant pluſieurs fois, avec un peu de farine jettée à la main ſuperficiellement deſſus & deſſous, crainte qu'à cauſe de ſa fineſſe, elle ne tienne, & à la table, & au roulleau, aprés que vous luy aurez donné toutes ſes façons vous la mettrez eſſuyer & repoſer en lieu frais

pour en travailler au besoin.

Quand aux petits pastez de garniture il en faut doubler la finesse, & n'y mettre presque point d'eau, pour les rendre plus friands & plus delicats.

CHAPITRE DEUXIE'ME.

Des potages & de leur assaisonnement.

Article I.

Du potage d'ecrevisses.

METtez cuire plus ou moins de bonnes écrevisses toutes vivantes bien nettes, en grande eau boüillante seulement, couvrez-les jusques à temps qu'elles soient devenuës fort rouges, qui est la marque de leur parfaite cuisson, & la chose principale que nous cherchons icy, alors vous les retirez de l'au, & les mettrez égouter, ostés leur les pieds, les œufs, la queuë, & tout ce qui paroistra dur à la main, à l'exception du corps qu'il faudra conserver, mettez à part ces menus ossemens, & les pilez vigoureusement dans un mortier en les enrosant de fois à autre de boüillon de poisson pour aider à en faire sortir tout le suc, d'où sortira tres infaillible-

ment un jus plus rouge que feu, ce que l'on appelle vulgairement à la cuisine jus de mouton, dont on couronne les potages & autres ouvrages de poisson, separez en artistement les chairs pour les nettoyer s'il y avoit demeuré quelque petit ossement, & les conservez pour garnitures, ainsi que l'on verra dans la suite, & ce en sorte que vous ayez de reste une espece de coque entiere, point rompuë & bien vuidée que l'on emplira de hachy de poisson tel que j'ay montré à l'article 8. ou 9. feüillet 193. ce qui se nomme d'ordinaire corps d'écrevisses farcis, pour garnir & enjoliver les soupes, & avant les emplir vous mettez au fond gros comme un pois de beure frais pour nourrir & entretenir l'assaisonnement, apres quoy vous les ferez cuire en casserolle avec beure, boüillon, sel, épices, liaisons, ou au deffaut, de chapeleures fines, jus, oignons picqués de gerofle, & les retournerez de temps en temps, afin qu'ils cuisent également, ce qu'il faudra conserver en petit pot à part sur cendres chaudes pour le temps qu'il conviendra s'en servir à faire vos garnitures, pour les chairs que vous aurez separé au bout desquelles les deux plus gros pieds desdites écrevisses doivent tenir, vous les passerez à la poëlle

avec beure frais à demy roux que vous assaisonnrés de mesme les corps d'écrevisses farcis, en reduisant la saulse, en sorte qu'elle tienne presque en consistance de bon goust, & peu salée, ce que l'on tiendra encore en reserve pour le temps de besoin.

Ces premieres circonstances ainsi disposées, & l'heure de manger approchant, vous ferés vostre mittonade, comme dit est, & quand elle sera en estat par les divers boüillons, jus, & autres assaisonnemens que vous y aurés mis, garnissés-la jusqu'à fond de vostre hachy de poisson déja cuit, faites remittoner le tout un peu nourry de jus & autres boüillons pour l'incorporer ensemble, en sorte que par la forte ébullition il se puisse attacher au plat, mais sans brûler, humectés de temps en temps cet appareil de jus de champignons, & de quelqu'une de vos meilleures liaisons, dressés & arrangés les écrevisses, tant les unes que les autres sur les bords du bassin, & les meslant proprement, garnissés le milieu d'andoüillettes, de petits champignons, laictances de carpes, le tout bien assaisonné, & bien lié, comme j'en ay montré la maniere, mettés y des pistaches de toutes parts, & donnés encore un

petit boüillon pour achever le juſte mélange de toutes les parties, ſur tout prenés garde au ſel, & au poivre, dont l'excés & le mauvais uſage ſont les plus grands, & plus irreparables deffauts de la cuiſine, au moment que vous voudrés ſervir, repandés par tout quantité de vos jus, & notamment d'écreviſſes à cauſe de ſa couleur, prenés garde au lavage, garniſſés d'abondant de tranches de citron figuré, & grenade, & donnés à manger chaudement.

ARTICLE II.

Potage de purée aux pois verts garny de laictuës pommées, & de concombres farcis ou ſans farcir.

Hachés de toutes ſortes de bonnes herbes, & les mettés amortir & cuire dans un pot de terre avec beure frais, & du ſel ſeulement pendant un demy quart d'heure, aprés quoy vous y mettrés de l'eau chaude à proportion en ſe donnant bien de garde du lavandis, ajoûtés-y peu de thim, & du geroffle, encore au bout d'un demy quart d'heure que le tout ſera cuit, car tels potages ne veulent point eſtre tirés en longueur, mais au contraire aller viſte, faites une petite mittonade de crouſtes ou autrement avec du meſme boüillon, que vous nourrirés de quelque coulis ou jus de

champignons, s'il y en a, quand ce premier appareil sera presque consommé, versés pardessus de la purée de pois verts comme à l'article. 5. feüillet. 111. & garnissés le pourtour du plat de laictuës pommées farcis, ou concombres au naturel, & farcis, ou d'asperges en pois verts, avec des jaunes d'œufs delayés en peu de verjus, pour donner liaison à la souppe.

ARTICLE III.

Maniere de farcir laictuës pommées, & concombres pour la garniture des potages maigres.

Prenés oseille, poirée, liboulles, persil, thim vert, œufs à demy durs, mie de pain blanc rassis, petits champignons assaisonnés, & déja cuits si faire ce peut, hachés le tout ensemble bien menu, à quoy vous ajoûterés, sel, épices, & manierés le tout avec beure à demy fondu pour mieux lier cette composition, dont vous emplirés les corps de vos laictuës, & des concombres les ayant blanchies & creusées proprement sans les endommager, si mieux n'aimés les farcir de hachy de poisson, chose à la verité qui ne sera pas des plus incommodes, ny des plus dégoutantes, soit l'une, ou l'autre, on la fera cuire en bon boüillon, beure frais, peu de sel, & d'épices, jus,

liaisons, & autres assaisonnemens que l'on pourra avoir dont on garnira le potage susdit en coupant les laictuës, ou les concombres, en parties égales ; & les nourrissant derechef de quelques jus bien liés pour leur donner plus de delicatesse, & de gouſt.

ARTICLE IV.

Potage aux asperges.

On le fera de même que le precedent à l'exception des garnitures qu'il faut varier, quand il aura mittoné quelque temps vous y verserés une cuillerée ou deux de vos meilleures liaisons, ferés cuire des asperges de longueur coupées courtes également qui mittoneront quelque moment dans le beure frais, & peu de boüillon, se donnant de garde qu'elles soient pour cela verdelettes ; quand elles auront pris liaison vous les dresserés autour de vostre plat, & y ferés le coulis de jaunes d'œufs delayés au verjus, ou bien vous le garnirés en pois verts que l'on passera, blanchies, par la poësle avec beure frais à demy roux, peu de sel, épices de méme, petit vert de siboulettes menuës, que l'on fera mittoner avec un peu de bon boüillon en casserolle, & pour les achever y mettre une cuillerée de vos liaisons, & de vos jus les plus succulents.

ARTICLE V.

Potage à la Reyne.

Prenés du premier boüillon de poisson, & de celuy de la liaison d'amandes, & les joignés ensemble pour leur donner nouvelle cuisson dans un pot de terre bien net, ajoûtés-y un peu de bon beure frais, & quelques cuillerées de jus de champignons seuls, remués le tout, en sorte que la liaison & la couleur en soient bien égales, faites mittonade selon l'art avec du premier boüillon de poisson tout seul, & le nourrissés de temps en temps de quelques jus, non d'écrevisses, mais tous autres il n'importe, mettés-y quelque peu de vostre hachy bien delié pardessus lequel vous verserés de ces deux boüillons meslés ensemble comme dit est au commencement de l'article, & que vous laisserés mittoner derechef quelque temps, apres quoy vous ferés garnitures d'andoüillettes coupées proprement, de laictances de carpes, de pistaches menuës, & quand vous serés prest à servir vous y jetterés encore deux ou trois cuillerées de jus de champignons, faites garniture de citron grenelé, grains de grenade, pressés même en servant un ou deux citrons pardessus, & en separés les pepins autant que vous le pourrés, vous pouvés

aussi faire ce potage sans y mettre aucun hachy, ny beatilles, mais seulement bons jus, & bonnes liaisons doublés, en sorte qu'aprés suffisante mittonade il paroisse comme tout glacé, sans y épargner neanmoins les pistaches, & mesme pour le mieux un coulis d'icelle ou de leur cresme pour garniture avec citron.

ARTICLE VI.

Potage de tortuë.

Prenés des tortuës de moyenne taille les habillés, & vuidés, comme il faut, que vous ferés cuire en eau, sel, fines herbes, & oignons picqués de cloux de gerofles, puis aprés les hachés & les passés par la poëlle avec beure frais à demy roux, persil, siboulettes bien menuës, thim, sel, épices, aprés quelques tours vous les laisserés mittonner doucement en casserolle avec boüillon de poisson, faites une bonne mittonade comme à la souppe d'écrevisses, ajoûtés y de vostre hachy de poisson de mesme, jus, coulis, & liaisons, afin d'unir & de mesler toutes choses également, disposés les escailles de vos tortuës, en sorte que leur chair soit proprement par dessous, garnissés de laictances, champignons, morilles, mousserons, andouillettes, pistaches, & meslés le reste de la saul-

se des tortuës avec quelques cuillerées de vos jus, & autant de vos liaisons que vous remettrés encore par dessus en servant, garny de cirron, & grenade.

Article VII.

Potage d'éperlan.

Faites frire vos éperlans à moitié, & quand ils seront bien égoutés, vous les arrangerez proprement sur les bords du bassin la teste en dehors, & ce en bonne mittonade, comme aux precedens, ajoûtés y quelques cuillerées de vos hachis pour les incorporer de mesme goust, enroſés le tout de jus de champignons & d'écrevisses, & sur tout des meilleures liaisons, & garnissés en servant de petits champignons, laictances, anboüillettes, & donnez chaudement à manger.

Vous observerez s'il vous plaist que comme l'éperlan ne sera qu'à demy cuit, il faudra couvrir le bassin un demy quart d'heure aprés l'y avoir arrangé, pour qu'il acheve sa cuisson dans le jus & le boüillon de la mittonade.

Article VIII.

Potage aux choux de Milan.

Quand ils seront épluchez & lavez, coupez les au moins les plus pommez en quatre parties égales, les blanchissez cinq ou

six boüillons, & les empotez avec bon beure frais en eau chaude assaisonnez de poivre blanc, gerofle, sel, & peu avant servir jettez-y une éculée de vos meilleures purées, & quelque peu de vos liaisons, faites une legere mittonade du même boüillon nourry de jus de champignons seulement sans écreviſſe, dreſſez proprement vos choux bien consommez, sur le plat également, & verſez-y le reſte du boüillon bien lié par la purée que vous augmenterez si beſoin eſt.

ARTICLE IX.

Potage de navets.

Quand ils seront bien ratiſſez, vous les blanchirez une douzaine de boüillons, s'ils sont trop gros vous les couperez en parties égales, auſſi-toſt qu'ils seront eſſuyez, farinez-les, & les paſſez à la poëſle avec bon beure frais un peu plus que roux, quand ils seront preſque cuits retirez-les, & les égoutez bien avant que les empoter, ce que vous ferez en eau chaude, & moitié de boüillon de poiſſon si vous en avez, ou de la purée claire, avec beure frais, oignons, poivre, sel, thim, & geroffle, & un pain mollet chapelé, dont la fonte produira liaiſon; quand ils commenceront à ſe re-

luire en moëlle, jettez y quelque cuillerée de vos jus differens, faites bonne mittonade enroſée du même boüillon de navets, & de jus de champignons enſemble, dreſſez vos navets par deſſus à confuſion & le reſte de leur boüillon bien lié.

ARTICLE X.

Potage de macreuſe aux navets.

Quand elle ſera bien plumée vous la vuiderez, & luy oſterez les pieds & le col entier, la ferez blanchir l'eſpace d'un demy quart d'heure, apres quoy vous la larderez comme bœuf à la mode avec de gros lardons de chair d'anguille bien aſſaiſonnez de ſel, & d'épices, picquez la pareillement de cloux de geroffles, & ainſi diſpoſée, vous la paſſerez par la poëſle, avec beure, & huille bien chauds, en la retournant de fois à autres, apres quoy deüement égoutée vous l'empoterez avec de bon boüillon de poiſſon, ou de purée claire, peu de beure frais, fines herbes, oignons, & ſel, faites-la cuire doucement à petit feu toûjours bien couverte, un brin de laurier ſec n'y nuira pas; quand elle ſera preſque cuite, vous y ajoûterez des navets preparez de la maniere du precedent potage, qui ſe fondant en icelle en acheveront

parfaitement la liaison, faites mittonade comme cy-dessus, que vous nourrirez de jus de champignons, & d'écrevisses, dressez vos macreuses dessus, & les navets par tout à confusion, ajoûtez-y le reste du boüillon, & quelques cuillerées de liaisons, garnissez d'andoüillettes & de champignons, & servez chaudement.

ARTICLE XI.

Potage de macreuse d'une autre façon au naturel.

Icelle vuidée, blanchie, & bien troussée, sera empotée en eau chaude, ou purée claire, mettés y bon beure frais, quelques oignons picquez de geroffle que l'on retirera toûjours demie heure aprés, sel, épices, fines herbes, laissez la cuire, & consommer jusques à temps que du bout du doigt vous jugiez par y toucher qu'elle est molette, & parfaitement cuite, peu aprés versez-y deux ou trois cuillerées de vos liaisons, d'amande, ou de farine passée en beure roux, & boüillon, persil haché bien menu, sinon des navets à mesure rastissez, à mesure dedans sans façon, avant que la dresser faites bonne mittonade du mesme boüillon, & comme il est presque impossi-

ble que l'on se puisse determiner à faire de ces souppes extraordinaires sans avoir un peu de champignons, vous en ferez une garniture dessus ladite souppe, accommodez au prealable selon leur maniere, & bien liez.

ARTICLE XII.

Potage de laict d'amandes.

Prenez demie livre d'amandes douces qui suffira pour un potage, & du reste à proportion, jettez-les en eau boüillante pour les mieux peler, & ensuitte en eau fraiche, battez-les autant que faire se pourra dans un mortier de marbre, & les pilez à les rendre en boüillie, en les enrosant de temps en temps d'un peu d'eau rose ou de purée claire, apres cela vous les mettrez cuire avec la mie de deux pains molets raffis, un biscuit ou deux dans trois chopines de bon laict dans un pot de terre bien net, peu de sel, force sucre; au bout de demie heure ou environ, vous passerez tout cet appareil dans un linge bien propre, ou passoire tres-delicate, & le pressant fortement avec le dos de la grande cuillere de bois, vous le conserverez par apres sur des cendres chaudes, faites une legere mittonade de pain ordinaire bien seché dans

le bassin d'argent sur le feu, que vous nourrirez d'abord de vostre laict d'amandes pour faire renfler ledit pain, & qu'il puisse s'en imbiber plus facilement, couvrez le plat quelque temps, & le découvrez aussi tost pour y remettre le reste de vostre boüillon qui sera tout en cresme par le mélange de toutes ces parties, rapez du sucre pardessus en quantité, & faites une garniture de citron figuré, ajoûtez quelques goutes d'eau de fleurs d'orange, & des pistaches menuës, & servez promptement.

ARTICLE XIII.

Potage de concombres farcis.

Tout de mesme que celuy de l'article 3. feüillet 225.

ARTICLE XIV.

Potage aux moules.

Prenez des plus fraiches, & les ayant bien ratissées, lavez-les en plusieurs eaux à cause du gravier qui est addherant à leurs coquilles, mettez les cuire dans l'eau chaude avec force oignons, sel, épices, gerofle, fines herbes, persil, écumez les un peu, & quand elles seront ouvertes, qui est la

marque de leur cuisson aprés un bon quart d'heure au plus d'ebullition, vous les retirerés avec l'écumoire pour en separer les coquilles de dessus en laissant simplement celles où le poisson sera attaché, vous passerés le boüillon, afin qu'il n'y reste aucun gravier, & le conserverés dans un pot à part assaisonné de beure frais, de persil & siboulettes menuës d'un peu de thim vert, & que l'on fera boüillir derechef une douzaine de boüillons pour mieux incorporer l'assaisonement avec quelques cuillerées de vos liaisons ordinaires, passés apres cela vos moules par la poësle en beure à demy roux, & persil haché menu, assaisonnés les de sel & d'épices, & apres quelques tours vous y verserés derechef un peu de vos liaisons encore pour augmenter leur gouſt, remués & retournés quelque temps, apres quoy vous verserés vos moules dans un autre pot sur cendres chaudes, faites cependant vostre mittonade avec du premier boüillon que vous nourirés de jus de vos champignons, & dressés vos moules dans leurs coquilles bien arangées autour, & sur les bords du plat, remettés-y du boüillon autant qu'il en faudra, & quelques cuillerées de vos bonnes liaisons, un peu de hachy de poiſ-

son ne gastera rien en ce mystere si vous l'y mettez d'heure pour faire corps avec la mittonade, & quelques petites andoüillettes par cy par là, quand il sera temps de servir adjoûtés-y tout le plus chaud que faire se pourra du jus de champignons & d'écrevisses ensemble, & garnissés de tranches de citron.

ARTICLE XV.

Potage au Ris.

Nettoyez bien vostre ris, & le blanchissez en eau tiede, puis aprés vous le ferez crever dans un peu de purée claire, & le cuire ensuite dans du laict & de la purée aussi, quand il sera cuit passez le pour en tirer toute la plus delicate substance que vous incorporerez avec du boüillon de poisson, ou nouvelle purée, peu de beure frais & de sel, macarons & massepins battus & broyez dedans, faites mittonade avec du premier boüillon ou purée claire d'abord que vous enrozerés de tems en tems dudit boüillon de ris, peu aprés vous verserez le reste de vôtre boüillon, & quantité de sucre rapé par dessus, garnissez le tout d'écorce de citron confit, pistaches, & quelques jaunes d'œufs delayés en peu de la mesme composition de la soupe pour

donner couleur, & ſervés le plus chaudement que vous pourrés.

Fin des Potages.

CHAPITRE TROISIE'ME.

Des entrées & de leurs aſſaiſonnemens.

ARTICLE I.

Brochet à la ſaulſe.

IL eſt à remarquer que les moyens ſont toûjours les meilleurs, & notamment les laictés, bien en vie. Il faut l'ouvrir au deſſous de la gorge, le fendre juſques au bas du ventre, & luy oſter toutes choſes generalement quelconques, meſme les ouïes, luy couper le bout de la queuë, & le laiſſer avec ſon écaille, ſi ce n'eſtoit qu'on le voulut frire, mettés le mariner à proportion de ſa groſſeur, & que le vinaigre ſoit chaud pour le rendre bleu, paſſés luy au travers des yeux une petite brochette que l'on attachera avec une ficelle, & qui reprendra par deſſous la gorge pour tenir la teſte dans ſon entier, qui dans la forte ebullition ſe pourroit mettre toute en pieces, faite le cuire de ſa longueur

dans une poissoniere convenable au fond de laquelle il y ait une égoutoire de fer blanc troüée grossierement, garnie de deux petites anses pour facilement retirer le poisson, & le retourner si besoin est ; quant à la maniere de le faire cuire il ne faut que de l'eau, du vinaigre, & du verjus, & que le tout soit boüillant, force sel, fines herbes, laurier, romarin, oignons, écorces de citron & d'orange, quoy supposé il deviendra blanc comme du laict, & ferme comme un grés, & bien meilleur qu'avec du vin, dont l'experience a fait connoistre la verité, quand il sera cuit laissez le refroidir quelque temps dans son courboüillon, & ce jusques à temps qu'il faille le servir, que vous égouterés & dresserés dans un bassin ovalle pour le mieux, & cependant on fera une saulse blanche de la façon qui suit.

Saulse blanche.

Mettez dans un moüilloy d'estaim, ou casserolle, beure frais, une cuillerée ou deux de son courboüillon, peu de sel & de poivre blanc, capres, quelques tranches de citron, ou d'orange, muscade si on l'aime, & un anchois preparé, dessalé, haché menu : remuez le tout ensemble avec une cuillere de bois, ou d'argent sans discon-

tinuer, afin que la saulse se lie, & devienne bien épaisse, aussi tôt vous la verserez sur vostre brochet, & le servirés promptement, de crainte que la faisant rechauffer elle ne tourne en huille, ce qui est incommode & fort dégoutant en matiere de saulses liées.

Article II.

Brochet à la saulse, teste & queüe frite.

Avant que faire cuire vostre brochet vous luy couperez la queuë de la grandeur de sept à huit pouces, & la teste de trois ou quatre pouces de chair au dessous, on écaillera le tout, ce qui sera pareillement fendu à moitié, & que l'on peut mariner un quart d'heure ou environ pour luy donner plus de goust, il faut farîner, ou empaster lesdits tronsons, que l'on fera frire en friture bien chaude, & que l'on joindra estans frits au corps du brochet cuit, comme cy devant, chacun en sa partie, vous donnerez au courboüillon sa saulse particuliere, comme il a esté dit, & aux deux tronsons frits, ou des oranges pour les manger au sel, ou un ragoust de champignons & autres beatilles, versé par dessus, ou un coulis brun composé des jus, ragousts & liaisons de reserve que vous aurés, si vous préjugés que l'on n'incline pas

pour les saulses de toutes manieres servés-les à part dans des saulsieres, accompagnées de poivrades, garnissés au surplus vôtre plat de citron figuré, persil frit, fleurs, grenade, moüillettes de pain frit, ou autres menuës fritures comme de grenoüilles, huistres marinées, corps d'écrevisses farcis, & autres.

A proportion de la grandeur & de la grosseur du brochet vous pourrés augmenter l'assaisonnement de la marinade, & sur tout n'épargnés point le sel quand ce sera une piece considerable que l'on voudra servir au sel, que vous garnirés de persil à confusion, ou à son deffaut de cresson mariné de citron par tranches, d'écrevisses entieres, ou autres menus poissons d'accompagnement, soit entiers, soit en tronsons, comme truites, perches, rougets & autres.

ARTICLE. III.

Fricassée de tanches en poulets.

Il faut les delimoner dans l'eau chaude, & aprés les avoir bien ratissées & nettoyées les ouvrir par le ventre, & en oster tout ce qui s'y trouvera, & qui n'est bon à rien, lavés-les aprés cela en eau fraiche, & les essuyés, rarement y laisse-t-on la teste si ce n'est quand on les frit, ou au

cabaret

cabaret pour grossir le volume, si elles sont bien grosses coupés-les en deux de toute leur longueur, & les fendés par le dos pour les mettre en parties égales, assaisonés-les à crud d'épices, sel, fines herbes, gerofle, thim, citron, champignons frais, ou passés en leur assaisonnement, pointes d'asperges blanchies, culs d'artichaux à demy cuits, persil haché menu, passés tout cela par la poësle avec beure un peu roux, & les fricassés là dedans jusques à temps qu'elles soyent presque cuites en les retournant doucement, car le poisson ne veut pas mittoner comme la viande, ny si long-temps, parce qu'il se reduiroit trop viste en bouillie, & perdroit toute sa figure, peu apres vous y verserés quelque cuillerée de bouillon de poisson, ou de purée claire ou de vos liaisons, & jus pour achever leur cuisson, prenés garde à la saulse, qu'elle soit courte, époisse, & de bon goust & avant que dresser pour la rendre meilleure, & semblable à celle des poulets vous y adjoûterés des jaunes d'œufs delayés dans un peu de verjus, vous remuerés le tout trois ou quatre tours, & servés garny de citron & de grenade.

ARTICLE IV.

Tanches en ragouſt.

Quand elles ſeront habillées comme deſſus, vous les laiſſerés entieres, avec la teſte, les oüyes dehors, & vous les mettrés dans une caſſerolle avec bon beure frais, champignons paſſés à l'aſſaiſonnement, culs d'artichaux de meſme, andoüilletes auſſi, ſel, eſpices, geroſle, & quelques oignons blancs que l'on retirera demie heure aprés pour n'en laiſſer la veuë à ceux qui l'abhorrent, laiſſés mittoner doucement ce ragouſt environ un bon quart d'heure, que vous remuerés de fois à autre ſans le retourner ſi toſt, crainte de rompre les chairs, peu aprés vous y verſerés un peu de vos jus differens & liaiſons, corps d'écreviſſes farcis, pointes d'aſperges paſſées à l'aſſaiſonement, & comme il faut peu de temps pour la parfaite cuiſſon de cette nature de poiſſon, fort tendre & fort delicat de luy-meſme, dreſſés-le auſſi toſt, & le mettés de ſa longueur, avec tous les ragouſts particuliers pas deſſus en bon ordre, garniſſés de citron, grenade, perſil frit, fleurs & autres; ſi vous voulez les frire à demy avant que les mettre en caſſerolle elles n'en ſeront pas moindres, c'eſt un changement

qui aura peut-estre des charmes pour un particulier, & il est toûjours bon de sçavoir accommoder les choses de plusieurs manieres, quand on a affaire avec des gousts bizarres & opposés.

ARTICLE V.

Dales de saulmon frais grillées.

Il les faut bien écailler & bien laver, & quand elles seront essuyées les picquer de quelques gerofles, & les faire griller à crud à petit feu en les éventant doucement pour divertir la fumée, retournés-les plûtost deux fois qu'une, afin que la cuisson penetre, car il n'y a rien au monde, & de si dangereux, & de plus indigeste que ce poisson, quand principalement il n'est pas cuit, faites en sorte neanmoins qu'il ne soit pas si sec, car il faut l'entretenir dans son jus, observés de plus que les dales pour estre comme il faut ne doivent point avoir plus de deux pouces d'épaisseur les plus fortes, quand elles seront cuites vous les soupoudrerés de sel menu, & les entretiendrés chaudement jusques à temps qu'il falle servir.

Deux saulces pour les dales de saulmon frais.

L'une blanche avec beure frais, verjus, citron, orange, poivre, sel menu un an-

choix battu delayer le tout ensemble, & y adjoûter une cuillerée de liaisons, ou jus d'écrevisses s'il y en a, & verser chaudement dessus.

L'autre rousse, qui se fait ainsi, faites fondre du beure frais, & quand il sera roux jettés dedans du persil haché menu, deux ou trois anchois, preparés peu de boüillon de poisson, ou de purée sans herbes, quelque jus ou liaison, capres, sel, épices, une cuillerée de verjus, & moitié autant de vinaigre, faites bien consommer cette saulse, en sorte qu'elle devienne toute en liaison, & la versés sur vos dales aussi tost pour donner à manger chaudement, car telles saulses rechauffées tournent facilement en huile, observés je vous prie pour toutes les saulses generalement quelconques de poisson qu'il ne les faut jamais faire que peu avant manger, si ce n'est des ragousts que l'on fait de longue-main, & qui se conservent & s'entretiennent bien mieux en liaison & en consistance, s'incorporant par leur cuisson avec le poisson mesme.

ARTICLE VI.

Brochet ou Brochetons au demy courboüillon.

Ostés leur la teste au plus proche du col,

car elle ne fait que des arrestes, & de l'embaras dans un ragouſt, iceux habillés comme j'ay montré à l'article premier de ce Chapitre, vous les couperés par tronſons égaux, marinés les demy quart d'heure ou environ, aprés quoy vous les mettrés avec leur marinade meſme dans un chaudron, ou caſſerolle, avec du vin blanc, beure frais, peu d'épices & de ſel, un oignon picqué de geroſle, & le couvrés un moment, laiſſés le cuire à proportion qu'il ſera fort, remués de temps en temps pour reünir la ſaulſe & l'aſſaiſonnement, s'il y manque une liaiſon convenable donnés y ordre, par celle d'amandes, où de farine, quand le tout ſera bien cuit & conſommé, dreſſé-le prompement, garny de citron, perſil frit, &c.

ARTICLE VII.

Carpe au demy courboüillon.

Toûjours laictée, toûjours en vie, & de la meilleure eau, écaille dorée, l'œil gros & gras, ſa bonne figure doit eſtre au moins d'un pied de long ſans queuë, ne l'écaillés pas, car c'eſt entre l'écaille & la peau que partie de ſa graiſſe ſe trouve qui contribuë merveilleuſement à ſon gouſt, ouvrés la par le dos, & ce tout le long de l'arreſte proprement en ramenant le coûteau juſ-

ques au proche de la teſte non ſi profondement, que vous alliés toucher l'amer, & la creviés enſuite, coupés la teſte à meſme temps en deux, oſtés-en les oüies, & du moment qu'elle ſera bien ouverte oſtés & jettés tout à l'exception de la laitance, & la ſeparés en tronſons égaux à proportion de ſa force, marinés-là un demy quart d'heure, & la mettez dans un chaudron, ou caſſerolle, à feu prompt, aſſaiſonés-là de vin rouge, ſel, épices, oignons, geroſle, ſans la couvrir, & la faites cuire ainſi promptement, en remuant de fois à autre, afin qu'elle ne s'attache au fond, quand vous la preſenterez preſque cuite vous y adjoûterez peu du meilleur beure frais, ſaulſé en chapeleure fine, quelque anchoi haché menu, chair d'écreviſſes, donnez encore à tout cela ſinq ou fix boüillons enſemble, faites ſaulſe courte, & qui ſoit fort brune, & dreſſez voſtre carpe par tronſons proprement, avec tout ſon aſſaiſonement bien arangé, & ſervez à l'inſtant.

ARTICLE VIII.

Carpe farcie.

Pour en faire une il en faut trois, & il eſt beſoin que celle que l'on farcira ſoit toûjours plus grande, & mieux faite que celles

qui serviront à farcir, qui ne doivent estre que des communes, toûjours vivantes, & laictées, vous écaillerés donc celle qu'il faudra farcir, la vuiderés par le ventre, & leverés en telle sorte la peau que toutes les chairs & les ossements en soient dehors à l'exception de la teste, & d'un bout de queuë qui doivent y tenir; vous desosserés pareillement vos autres carpes & en tirerés toutes les chairs, levant proprement la peau de la pointe du cousteau le long de l'arreste du dos, & la decernant au dessous de la teste, vous y ajoûterés chair d'anguille, de tanche, jaunes d'œufs à demy durs, fines herbes, petits champignons passés en leur assaisonnement, ou tous frais bien lavés, persil, siboulettes, thim, hachés tout ensemble le plus menu que vous pourrés, vous l'assaisonnerés par aprés de sel & d'épices de toutes sortes, peu de beure fondu pour donner liaison, maniés & pestrissés ladite composition plusieurs fois pour la rendre égale, dont vous emplirés le corps de vostre grande carpe, qui de cette sorte paroistra dans son entier, & comme en sa premiere figure, cela fait, vous la mettrés cuire dans une casserolle ovalle avec bon beure frais, fines herbes, grosses siboules, deux ou trois geroffles &

peu du meilleur boüillon avec une poignée de chapeleure tres-fine, sel, épices, champignons frais, couvrés le tout, & le laissés aller à petit feu pour faire süer tout l'assaisonnement dans lequel elle doit cuire & mittoner, afin aussi que la cuisson penetre par tout, une heure aprés taschés à la retourner sans rien alterer de sa figure, & rien froisser ; sur la fin vous y ajoûterés andoüillettes, culs d'artichaux & liaisons de reserve pour achever l'assaisonnement, & vous la dresserés dans un bassin ovalle toute couverte de ses beatilles, regarnisés là de pistaches, citron & grenade, & servés chaudement, car cette nature de ragoust ne se peut jamais rechaufer, à moins d'en diviser les parties, ce qui gaste l'ordonnance de la chose, & qui en corrompt toute la beauté.

Article IX.

Carpe au bleu, ou au sel.

Laissés luy son écaille, & souvenés vous qu'une carpe de cette façon ne doit pas estre une ginguette, mais au moins de pied & demy. Vuidés-la par le ventre, & la mettés mariner un quart d'heure ou environ : pour sa cuisson vous observerés qu'elle ne demande que du vin, & sur tout qui ne soit point rouge, qu'elle trempe

bien dedans afin qu'elle cuise par tout, car il y a toûjours hazard qu'en la voulant retourner on ne la rompe, mettés-y force sel, fines herbes, sa marinade mesme, citrons, oignons picqués de gerofle, qu'elle cuise long temps, & repose de mesme en son courboüillon afin de l'affermir, servés la sur une serviette blanche avec persil, fleurs, citron par tranches, si vous luy voulés donner de l'accompagnement, garnissés-la de tels menus poissons qu'il vous plaira bien marinés & cuits de mesme ainsi que j'ay montré à l'article du brochet.

Article X.

Carpes en ragoust.

Habillés les comme les precedentes, les écaillés, & vuidés de mesme, faites leurs quelques legeres taillades dessus & dessous, mettés les en casserolle, & leur donnés toute la mesme cuisson, & le pareil assaisonnement qu'aux carpes farcies ainsi qu'il a esté dit.

Article XI.

Carpe roſtie à la ſaulſe rouſſe ou blanche.

Habillés la comme cy dessus, & la tailladés, mettés du sel menu dans les fentes, & du beure dans le corps avec sel, thim & épices, quelques cloux de gerofles par cy par là dans les chairs, & la mettés douce

ment griller en la retournant de fois à autre, & prenant garde qu'elle ne brûle, pour la saulce de deux manieres il faut faire comme aux dales de Saulmon frais article 5. feüillet 243.

Quand à sa laictance vous la ferés frire, ou vous l'incorporerés d'assaisonnement avec quelques autres menuës beatilles dont vous garnirés la carpe en servant, car pour cuire dans son corps il est inutil d'y songer.

ARTICLE XII.

Hachy de carpe pour entrée garny.

Pour le rendre bon ce n'est point assés d'y mettre de la carpe seulement, il y faut un mélange d'autres poissons pour faire liaison, sçavoir d'anguille, de tanche, brocheton, partie, ou le tout, l'assaisonner de fines herbes, jaunes d'œufs, champignons frais, persil, siboulettes, hacher le tout ensemble tres menu, y mettre du sel & du poire fin, le faire cuire ensuitte dans de bon boüillon de poisson, ou purée claire, avec beure frais, remuer souvent afin d'empescher la coagulation des parties, & sur la fin de la cuisson y mesler de vos jus differens, & liaisons, pour redüire le tout en espece de consistance en sorte qu'il n'y ait aucun lavandis, dressés proprement vostre

hachy & le garniſſés de laictances frites, ou en ragouſt, d'huiſtres en baignets, ou de petits paſtés fins, de citron & de granade.

On le peut faire encore d'une autre façon, en le paſſant par la poëſle dans du beure à demy roux, & au ſurplus aprés une douzaine de tours luy donner la pareille cuiſſon, & le meſme aſſaiſonnement que cy-deſſus, en le faiſant bien mittoner, on luy peut auſſi donner une autre garniture, comme de perſil frit, moüillettes frites, grenoüilles frites, champignons farcis, corps d'écreviſſes farcis, & autres menuës beatilles qui reviendront le plus au gouſt, & à l'inclination.

ARTICLE XIII.

Tourte de poiſſon.

Faites vôtre paſte ſelon l'art, tres fine, & tres-delicate, dreſſés-la ſur une tourtiere convenable, faites-y d'abord un lit d'hachy de carpe comme la methode eſt cy devant montrée, à crud, rempliſſés le reſte de culs d'artichaux à demy cuits, champignons frais, ou aſſaiſonnés, piſtaches, andoüillettes, morilles, mouſſerons, pointes d'aſperges blanches, laictances de meſme, ou peu frites, corps d'écreviſſes farcies, chairs d'icelles, tronſons d'anguil-

les, si vous la voulés plus forte, beure frais, sel, épices, geroffle, couvrés là proprement de bonne paste feüilletée, & l'ayant dorée de jaunes d'œufs, faites-la cuire deux bonnes heures de la maniere qui vous sera la plus commode, ou au four, ou dans une contretourtiere couverte.

ARTICLE XIV.

Petits pastés d'assiette, & de garnitures.

Dressés dans de petits moules une paste la plus fine que vous pourrés, & ce fort legerement, mettés-y du hachy comme il est montré au precedent, un peu de beure frais au milieu, sel & épices à proportion, & cinq ou six goutes de vos jus, liaisons, bandés-les de mesme paste, & dorés qu'ils seront, faites les cuire promptement dans une tourtiere couverte feu dessus & dessous, ayés soin qu'ils ne brûlent pas, ils vous serviront à faire plusieurs sortes de garnitures, on les peut aussi servir à confusion, & en pyramide, observés sur tout de les servir tout le plus chaudement qu'il se pourra.

ARTICLE XV.

Huistres marinées en ragoust.

Comme on n'en trouve pas toute l'année, que la saison la plus commune d'en

avoir est en Janvier, Fevrier, & quelquefois en Mars, on en peut conserver en ce temps pour un autre dont j'enseigneray la methode aprés avoir montré la façon de celles-cy.

On prendra des plus fraiches, & des plus belles, que l'on essuyera proprement une à une pour les blanchir par aprés quelques boüillons, aprés quoy bien égoutées on les passera dans la poësle avec beure frais rousti, sel menu, épices de toutes sortes, fines herbes, citron par tranches, ou oranges, peu de thim vert, laissés les cuire ainsi un demy quart d'heure, & comme elles rendent beaucoup d'eau aprés une douzaine de tours, vous les verserés dans une casserolle, pour y mittoner à grand feu, à quoy vous y ajoûterés de vos liaisons d'amendes, ou de farine, ou de la chapeleure seulement, à suffire pour une liaison convenable, la reduction de la saulse estant faite, mettés-y un filet de vinaigre, & autant de verjus, quelques capres, remués cinq ou six fois, & servés chaudement garny si vous voulés pour le mieux d'huistres marinées frites en baignets, ou de persil frit & tranches de citron.

ARTICLE XVI.

Huistres à conserver.

Prenés des mêmes que cy-devant, que vous nettoyerés, & ferés blanchir cinq ou six boüillons, vous les arrangerés proprement dans un petit pot de grés au fond duquel vous aurés prealablemẽt fait un lict de sel, pour en faire autant jusques en haut de six rangs en six rangs, avec poivre entier, geroffle, thim, laurier, quand le pot sera plain, versés-y du vinaigre tant que le pot soit à comble, remettés-y encore du sel, & aprés vous ferés fondre du beure que vous écumerés bien, que vous verserés par dessus, qui venant à se figer & congeler fermera ladite marinade, & empeschera qu'elle ne prenne esvent, bouchés derechef ledit pot avec un bon linge en double, & quelque chose de fort pardessus pour resister aux animaux, quand vous en aurés besoin soit pour le ragoust, soit pour frire, vous n'aurés qu'à les faire tremper un demy quart d'heure dans un peu d'eau chaude, ou de la purée claire.

ARTICLE XVII.

Macreuses en ragoust.

Quand elles seront habillées, comme dit est au chapitre des potages, empotés-les avec bon boüillon de poisson, ou purée

de pois claire, fines herbes, oignons blancs, beure frais, sel, épices de toutes sortes, laissés les cuire ainsi l'espace de deux bonnes heures, & sur la fin vous y ajoûterés un verre de vin blanc, deux ou trois tranches de citron pelé, souvenés vous icy comme par tout ailleurs de retirer à temps les oignons & les bouquets que l'on met dans les ragousts, afin qu'ils ne soient veus, quand vos macreuses seront cuites, & que la saulse sera bien reduite, mettés y de vos beatilles de toutes sortes, & qui n'en aura s'en passera, faute dequoy on ne laissera pas de manger mesdames les macreuses, faites reboüillir encor un peu de temps ce que vous y mettrés de nouveau, dressés chaudement, & servés de mesme garny d'huistres marinées frites, ou en ragoust, beatilles, citron, & autres menus assaisonnemens des jours maigres.

Si vous la voulés passer par la poësle avant que de l'empoter vous ne ferés point encore mal.

Article XVIII.

Macreuses rosties.

Habillés les tout de mesmes que des oiseaux de riviere, & leur lavés le dedans du corps avec bon vinaigre chaud, aprés cela mettés-y du beure frais, du sel, & des

épices de toutes sortes, picquez-la de geroffle, & luy frotez le pourtour du corps de son sang propre comme on feroit un levrault, quand elle commencera de sentir le feu arrousez-la de beure, & d'un peu d'eau ensemble avec sel menu, & fines herbes, & quand elle sera cuite un peu verdelette comme l'oiseau de riviere, laissez-la mitonner dans une casserolle environ un miserere avec son jus, & sa marinade que vous lierez de vos liaisons ordinaires, chapeleure, à quoy vous ajoûterez capres, verd de siboulettes hachées menuës, quelque tranche de citron, & donnez à manger chaudement.

ARTICLE XIX.

Macreuse au courboüillon, ou à la daube.

Habillée comme devant, vous la battrez de toutes parts, la blanchirez environ une demie douzaine de boüillons, & la larderez de chair d'anguille bien saulsée dans le sel & le poivre, faites la cuire ensuite dans du boüillon de poisson, purée claire, ou eau chaude, oignons, fines herbes, sel, citron, & sur la fin de la cuisson vous y ajoûterez un grand verre de bon verjus, ou chopine de vin blanc, faites la recuire encore un quart d'heure pour estant en

estat d'estre servie, la laisser refroidir dans son courboüillon pour la raffermir,& augmenter son assaisonnement, il faut la donner sur une serviette blanche garnie de fleurs, persil, & citron figuré.

ARTICLE XX.

Aloze au courboüillon.

Sur tout prenés garde à sa fraicheur,car c'est une marchandise bien sujette à caution, & qui change d'heure à autre. Vuidés la par l'ouye,si elle est œuvée,jettés-en les œufs, ils ne sont bons à rien, lavés la en plusieurs eaux sans l'écailler, & avant que de la mettre mariner vous luy ferés quelques petites incisions de part & d'autre du haut en bas pour mieux faire penetrer, & la marinade, & la cuisson, faites-la cuire toute de sa longueur de pareille maniere que le brochet, quand au reste & pour la servir observés-y les mesmes regles.

ARTICLE XXI.

Aloze à la saulse blanche.

Vous servirés la saulse dessus, ou à part dans une saulsiere ainsi que vous le jugerés pour le mieux, & pareille à celle du brochet à la saulse, toûjours plus aigrette que grasse.

ARTICLE XXII.

Alose rostie à la saulse d'oseille.

Habillée comme cy-devant, & bien écaillée, vous la ferés égouter, & essuyer entre deux linges bien nets, vous luy ferés des taillades dessous & dessus comme à des vives, & les soupoudrerés de sel menu par tout, faites la cuire à petit feu sur un gril de grandeur convenable, & l'éventés doucement, car la graisse qui en sort est capable d'éteindre tout le charbon, si on ne le réveille en quelque façon par artifice, retournés-la souventefois, afin que la cuisson soit égale, & jusques à l'arreste, & du moment qu'elle sera cuite servés-la chaudement, garnie de quantité d'oseille comme à l'article des œufs 37. feüillet 268. avec quelques cuillerées de vos meilleures liaisons.

ARTICLE. XXIII.

Anguille rostie sur le gril.

Il faut la decerner au dessous du col avec un couteau pointu, & que l'entaille que vous y ferés ne penetre qu'entre la chair, & la peau, separés-la doucement avec le doigt, & quand elle commencera à quitter nettement la chair, prenés la teste d'une main, & tirés en abbattant de l'autre le reste de ladite peau que vous osterés ainsi facilement, jettés la teste, &

l'ouvrez au dessous un peu en descendant pour la vuider entierement, & n'y rien laisser, coupez-la par tronsons de la grandeur qu'il vous plaira, tailladez les d'abondant dessus & dessous, & les mettez cuire à petit feu, éventez de fois à autre pour divertir la fumée, causée par la fonte de sa graisse, & sur tout faites-la bien cuire, servez-la le plûtost & le plus chaudement que pourrez, à la saulse blanche, ou rousse, ainsi que j'ay montré à l'article de la carpe sur le gril fol. 249.

Article XXIV.

Anguille à la matelotte.

Habillée comme cy-devant vous la couperez par roüelles, & la mettrez incessamment dans un chaudron bien net, ou grand poëslon estaimé à feu vif, avec du vin clairet, sel, épices, une cuillerée de verjus, & autant de vinaigre, si c'est au temps du verjus de grain, une bonne grape, persil & des siboulettes hachées menuës, quelques tranches de citron pelé, ou d'orange, & sur tout tres-peu de beure, couvrez la d'abord, & la faites cuire ainsi promptement, en la remuant & retournant de fois à autre, obsérvés que la saulse se consomme, & se reduise en sorte qu'elle soit toute en liaison, peu avant la

rairez jettez-y un anchois ou deux hachez menus, quelques capres, encore deux boüillons & servez.

ARTICLE XXV.

Anguille en ragoust.

Coupés-la par tronsons raisonnables, & la mettez en casserolle avec beure frais, fines herbes, comme du thim, du persil, & de la siboule simplement, ou separées, ou en bouquet que l'on retire quand on veut, sel, épices de toutes sortes, peu de boüillon de poisson ou purée, demy verre de vin blanc, un oignon ou deux, faites la cuire ainsi jusques à temps que la saulse commence à se reduire, dans laquelle vous mettrez deux cuillerées de vos jus, & liaisons ordinaires, andoüillettes, corps d'écrevisses, huistres marinées frites, ou autrement, & garnirez de citron, grenade & persil frit.

ARTICLE XXVI.

Anguille au courboüillon.

Prenez des plus grosses, & icelles bien habillées, les coupez par grands tronsons, aprés bonne marinade, faites la cuire tout de mesme le brochet au courboüillon, à l'exception qu'au lieu d'eau pure vous y mélerez moitié vin blanc, vous les pouvez servir ou seuls ou d'accompagnement avec

tel poisson au courboüillon qu'il vous plaira pour fortifier le service, garnissez de persil, ou de cresson mariné, écrevisses cuites au naturel, fleurs & citron.

ARTICLE XXVII.

Maquereaux frais rostis.

Je croy vous avoir déja fait observer que la bonté de ce poisson consiste dans sa fraicheur, & que quoy qu'on le nomme du poisson d'Avril, il n'en vient pas souvent un seul en ce mois-là, & bien plus en May, qui est sa plus naturelle saison, on en voit aussi en Septembre & Octobre, mais ils sont maigres, & n'ont point ce veritable goust de la premiere saison, vuidez-les par l'oüie, & les essuyés seulement, car on ne les lave jamais, fendez-le tout le long du dos, depuis la teste jusques en bas, & ce jusques à l'arreste, donnez-vous de garde de ceux qui sont soupoudrez que vous remarquerez à leur chair qui sera brune & livide, faites-les griller à petit feu sans fenoüil, c'est une resverie du petit bourgeois, & de la plebe ignorante, si le maquereau est frais & bon, jamais il ne tiendra au gril, s'il ne vaut rien ne vous en servez pas, quand il sera bien cuit donnez luy une saulse rousse qui est la meilleure de toutes & pour ce vous ferez

fondre du beure dans lequel bien roux vous jetterez du persil haché menu, aprés cinq ou six tours vous l'aissaisonnerez de sel menu, épices, groseilles, citron par tranches, ou aranges, verjus, peu de vinaigre, chapeleures fine, ou de vos liaisons, & donnez chaudement à manger.

ARTICLE XXVIII.

Maqueraux frais à la matelotte.

Coupez les en deux seulement, les marinez un moment, & leur donnez avec du vin blanc tout le méme assaisonement qu'à l'anguille à la matelotte.

ARTICLE XXIX.

Maqueraux frais au sel, ou au courboüillon en saulse blanche ou sans saulse.

Faites-les cuire de meme le brochet, si on les aime au sel, on les servira sur une serviette blanche garnis de persil & de citron, avec une vinaigrette à part.

Si on les veut à la saulse on la mettra ou par dessus, ou a part dans une saulsiere.

ARTICLE XXX.

Barbillon à l'étuvée ou à la matelotte.

Ils sont bien meilleurs durant le temps du verjus de grain, qu'en toute autre saison de l'année, prenez les le plus en vie que vous pourrez, coupez-les à moitié, s'ils sont trop forts, mettez-les dans un

poëſlon ou chaudron inceſſamment ſur un feu bien clair avec du vin blanc, verjus de grain, ou autre, peu de vinaigre, du ſel, des épices de toutes ſorte, perſil & ſiboulettes, citron ou oranges, ajoûtez-y quelques petites anguillettes pour faire liaiſon, quand à la cuiſſon & au ſurplus obſervez la même maniere qu'à l'anguille, à la matelotte.

Article XXXI.

Tourte de piſtache.

Epluchez bien un quarteron de piſtaches, & aprés les avoir bien nettoyées, vous les battrez & pilerés dans un mortier en les enrozant & humectant de fois à autre de quelque eau de ſenteur telle qu'il vous plaira, faites fondre dans un vaiſſeau bien net demie livre ou environ d'exellent beure frais, bien écumé, mettez y du ſucre à proportion, tres peu de ſel, gros environ comme le poingt de mie de pain blanc raſſis bien émiée, deux cuillerées de laict, battez long temps tout cet appareil enſemble, avec trois ou quatre jaunes d'œufs, aprés quoy vous mettrez le tout dans une paſte bien fine, dreſſée en tourtiere convenable, que vous banderez de meſme aprés l'avoir reſucrée & picquée d'écorces de citron confit, aprés qu'elle

sera cuite sucrés-la derechef, & la garnissez d'eau de fleur d'orange, petits fleurons, pastes confites, & fleurs differentes, & faites manger le plus chaudement que faire se pourra.

ARTICLE XXXII.

Tourte d'épinards.

Prenez des épinards les plus tendres, quand ils seront lavez & relavez, vous les ferez blanchir deux ou trois boüillons, faites-les égouter long-temps, afin qu'il n'y demeure aucune eau, & les presserez mesme avec la main, quand ils seront hachez tres menus délayés-les avec du beure frais fondu, peu de sel, quantité de sucre, & un quarteron d'amandes aussi bien broyées, ou en leurs places quelques macarons, ou masse pains, dressés une paste bien fini comme cy-dessus, dans laquelle vous disposerez & étendrez promptement cette composition que vous fermerez & bânderez comme l'autre, selon l'art, quand elle sera cuite vous la garnirez comme la precedente,

ARTICLE XXXIII.

Tourte de franchipane d'une autre maniere que celle des jours gras.

Détrempés & delayés de la farine la plus blanche avec peu de sel & de laict, ajoûtés-y

tez y du beure frais fondu, à proportion, maniez & remaniez, en incorporant le tout ensemble, étendez vostre paste au roulleau bien déliée, & en mettez ainsi trois ou quatre portions, les unes sur les autres que vous disposerez sur une tourtiere à ce destinée, beurés derechef ladite paste en fond, & beurés aussi par dessous pour mieux humecter & nourrir tout l'assaisonement, mettez dedans la meilleure cresme que vous pourrez avoir, & qui se fait ainsi, en détrempant & delayant un peu de la plus belle farine avec du laict à proportion, faites la cuire dans un poëslon bien net à un petit feu clair, & sur tout point de fumée à l'appareil, prenez garde qu'elle ne soit point trop épaisse, aprés cela vous y adjoûterez du beure frais, des jaunes d'œufs, & la moitié des blancs que vous batterez ensemble, remuez le tout sur le feu avec fort peu de sel menu, beaucoup de sucre des brins d'écorce de citron confit, & remuez encore quelque temps, aprés quoy versés la dans un vaisseau d'étain, & voila vostre cresme faite, si vous voulez en augmenter la liaison & la bonté ajoûtez-y des amandes ou pistaches broyées que vous incorporerez d'abondant avec tout le reste, quoy supposé éten-

dez partie de cette creſme ou le tout ſi beſoin eſt ſur voſtre paſte en tourtiere, & la bandez comme les autres, quand elle ſera cuite vous la picquerez encore de petites tranches d'écorce de citron confit, n'oubliez pas le ſucre & les eaux de ſenteur.

ARTICLE XXXIX.

Oeufs farcis.

On les peut faire de deux manieres, la premiere eſt de couper les œufs durs en large, en oſter les jaunes, que l'on hachera avec de l'oſeille, poirée, perſil, thim vert, ſiboulettes, cœurs de laictuës pommées, le tout aſſaiſonez de ſel & d'épices, que l'on paſſera par la poëſle avec bon beure frais, & que l'on laiſſera bien cuire en y adjoûtant une cuillerée ou deux du meilleur boüillon, en ſorte que cet appareil aille preſque tout en liaiſon, & en conſiſtance, dont & dequoy vous emplirez vos blancs d'œufs, que vous arrangerez ſur de l'oſeille cuite ſelon l'art, & que vous enrozerés de vos jus & liaiſons en les faiſant mittoner un moment, donnez leur une petite garniture d'aſperges en pois, ainſi que j'en ay montré la maniere en ſon lieu & place.

Article XXXV.

Assaisonement de l'oseille.

Quand elle sera bien épluchée & bien lavée, vous la ferez hacher, & la mettrez en casserolle avec bon beure frais au fond, sel, épices de toutes sortes, peu de poirée pour l'adoucir, un petit bouquet de thim vert, & de siboules que l'on retirera, quand elle commencera de s'amortir, & à s'affaisser, donnez luy le feu plus fort pour consommer la saulse, & la grande humidité des herbes, & la reduire en liaison, pour laquelle augmenter icelle estant bien cuite vous delayerez dedans trois ou quatre jaunes d'œufs hors du feu, en y ajoûtant encore un peu de beure frais, ce qui la rendra extremement delicate.

Article XXXVI.

Seconde maniere pour les œufs farcis.

Accommodez vos œufs de mesme que les premiers, & les empliſſez du mesme hachy dont on a farcy les carpes, ainsi que je l'ay montré, à la charge qu'il sera préalablement passé à la poëlle dans son assaisonement, comme il est dit à l'article des andouillettes, & aprés vous les dresserez sur l'oseille, comme cy-devant.

ARTICLE. XXXVII.

Oeufs à l'oseille.

Estans durcis coupez les de tel sens que vous voudrez, & en garnissés vostre oseille, je ne voy point de garniture à ce plat que des asperges en pois verts, ainsi que j'ay déja dit.

ARTICLE XXXVIII.

Oeufs au laict.

Faites fondre du beure dans le mesme plat que vous desirés servir, quand il sera fondu cassez le nombre d'œufs que vous souhaiterés, battés les avec du laict, peu de sel, force sucre, eau rose, laissez-les cuire doucement, & les couvrés quand ils seront cuits vous passerés une fois ou deux la pesle du feu toute rouge par dessus pour leur donner couleur, & faire un glacis, que vous sucrerés d'abondant avec de l'eau de fleur d'orange.

ARTICLE XXXIX.

Les œufs à la cresme se feront tout de mesme en y mettant au lieu de laict de la cresme la plus douce, & quelques massepains, ou macarons dedans que l'on broyera menus.

CHAPITRE QUATRIE'ME

Poisson de riviere, & marée que l'on peut servir au second.

Article premier.

Turbot au courboüillon.

C'Est un gros poisson qu'il faut bien égorger, & vuider entierement par l'oüie, lavez-le en plusieurs eaux, & aussitost le faites égouter pour le mettre mariner demie heure ou environ, & le faites cuire aprés à son aise dans le vin blanc à ce qu'il trempe par tout, vinaigre, verjus, beaucoup de sel, oignons, geroffe, du citron & de l'orange coupé par tranches, laurier, romarin, thim, laissés le cuire doucement, & le couvrés en cuisant de maniere que ce qui le couvrira ne l'écrase, & ne fasse aucune impression sur sa chair, il ne faut gueres moins d'une bonne heure pour sa parfaite cuisson, car de songer à le retourner, c'est folie, on gasteroit tout, il n'en est pas du poisson comme de la viande, quand il sera bien cuit laissés le prendre sel & bon goust dans son assaisonement, & refroidy qu'il sera coulés proprement par dessous un bassin plat pour le retirer plus

facilement, si mieux n'aimés en mettre un dessous en cuisant, vous le servirés sur une serviette blanche garny de citron & de fleurs, avec du persil à confusion, & deux vinaigrettes aux costez.

ARTICLE II.

Barbuë.

On l'accommodera de mesme, il faut observer seulement que pour contenter les fantasques, nombre de quoy se rencontre souvent aux meilleures tables, il faudra mettre aux deux costés du bassin une saulse blanche d'une part, & une vinaigrette de l'autre, car des poissons de cette nature ne veulent & ne doivent jamais estre couverts de saulse.

ARTICLE III.

Saulmon frais.

Soit entier, soit en parties, on le fera cuire dans de bon vin ny trop rouge, ny trop clairet pour entretenir sa couleur, aprés l'avoir bien lavé, vuidé, sans écailler & mariner quelque temps, si le tronson qu'on fait cuire est gros on le taillera dessus & dessous, afin que la cuisson & la marinade penetrent mieux, quant à la cuisson il n'en sçauroit trop avoir, pour sa garniture, force persil, ou cresson, citron & fleurs, servi sur linge blanc, &

point d'autre faulse que la poivrade.

Article IV.

Esturgeon.

On ne le mange gueres qu'en parties, & il demande deux fois autant de cuisson & d'assaisonement que tout autre poisson.

Article V.

Brochet, ou carreau.

Taschés à ne le pas servir seul quelque gros qu'ils soit, mais donné luy toûjours quelque accompagnement, comme truites, perches, rougets, écrevisses, le tout au courbouïllon aussi pour amplifier le service garnis de fleurs, de verdure, & de citron.

Article VI.

Rougets, truites, & perches.

De mesme que tout autre courbouïllon.

Article VII.

Vives rosties sur le gril.

Prenés garde en les habillant à la méchante arreste qui est sur le dos au dessous de la teste immediatement, & mesme de la pointe du bas des oüies, il faut les vuider par l'oüie, couper toutes les arrestes dangereuses, les ratisser dessus & dessous, les laver en deux eaux, & les essuyer promptement un peu avant de les faire cuire on

leur fera des taillades de toutes parts, & si faire se peut on ne les fera jamais griller qu'on ne les veüille manger, car c'est une méchante chose qu'une vive rechaufée, pendant leur cuisson vous ferés la saulse. comme il est dit ailleurs à l'article de la saulse blanche, à l'exception que vous n'y mettrés point de vinaigre.

ARTICLE VIII.

De la raye.

Quand elle sera bien lavée, & coupée en morceaux, faites là cuire simplement dans de l'eau toute pure & sans façon, songés à l'écumer de tems en tems, quand elle sera cuite, pour lors vous vuiderés la moitié au moins de son eau, & y ajoûterés du vinaigre & du sel, quand elle sera refroidie vous l'épluchcrés le plus proprement que faire se pourra, & vous la disposerés aprés dans un bassin avec son foye par dessus, sel menu, & poivre blanc, pour la saulse, si blanche, voyés à son chapitre, si rousse, faites-là comme au macreaux frais rostis, à l'exception qu'il n'y faut point de groseilles.

CHAPITRE V.

Fritures.

Article Premier.

Solles.

Il faut les vuider d'abord en leur faisant une petite fente au dessous de la teste du costé du boyau, pressés un peu la chair, & ainsi vous ferés tout sortir, ratissés-les dessus & dessous, & les lavés bien, laissés-les essuyer & égouter jusques à temps qu'il soit heure de servir, vous leur ferés une legere incision le long de l'arreste, afin que la friture puisse plus aisément penetrer. Vous les donnerés ou seules, ou accompagnées de telle autre espece qu'il vous plaira selon l'exigence & la grandeur du service, garnissés le bassin de verdure, ou de fleurs.

Article II.

Esperlans.

Il ne faut que les essuyer avec un linge sec, car il n'y a rien à vuider dans ce poisson, pour les bien farine il faudra les sasser dans une serviette, leur donner la friture bien chaude, & qu'elle surnage, & ne les

point retourner si-tost, de peur de les rompre, peu de temps aprés vous les retournerés à la poëſle, & quand ils ſeront bien frits, vous les ſervirés avec du ſel menu ſeulement pardeſſus, & ne pas oublier les oranges autour, ou en pourcelines.

ARTICLE III.

Brochetons entiers, ou par tronſons.

S'ils ne ſont que de la grandeur des ſolles ordinaires, aprés qu'ils ſeront habillés, & ratiſſés, vous les mettrés en deux avec quelques taillades, pour les mariner un moment, peu aprés eſtant eſſuyés on les farinera pour les frire, comme toute autre friture, dont on fera des garnitures où beſoin ſera, ſi on ne les ſert point ſeuls au naturel. Si on les veut frire par tronſons, on peut leur donner une paſtée, un peu claire, ce qui les rendra eſtans frits & plus friands & plus beaux.

ARTICLE. IV.

Anguille par roüelle ou par tronſons de longueur.

Cette eſpece de friture ſera bien delicate eſtant faite proprement, il faudra un peu les mariner, & les ayant empaſtées comme cy-devant, les frire, & les rendre d'un beau coloris comme des baignets pour ſervir d'accompagnement où il ſera jugé le plus à propos.

Article V.

Tanches.

Apres qu'elles seront bien delimonées comme dit est ailleurs, & nettoyées, on les marinera quelque temps, pour icelles essorées les fariner & les frire comme les solles, separées prealablement en deux. Si elles sont petites on les empastera, il faut observer qu'aussi tost qu'une friture est hors de la poësle, elle demande, & du sel menu, & à estre mangée promptement.

Article VI.

Huistres.

Il faut prendre les plus larges, & les blanchir, quand elles seront bien essuyées on les marinera un peu de temps, pour ou les fariner simplement ou les empaster afin d'en faire des baignets, qui seront servis seuls, ou pour garnir d'autres fritures. On les peut employer aussi de cette façon dans des ragouts particuliers, comme de carpe au demy courboüillon, fricassée de tanches, macreuses en ragoust, & autres qui se rencontreront en avoir de besoin.

Article VII.

Vives.

Comme les gouts sont differents, on les peut frire de mesme les solles, ou entieres,

ou separées en deux de mesme façon que l'on fait aux maquereaux frais, afin que la friture puisse penetrer plus facilement.

ARTICLE VIII.

Limandes & merlans.

Quelquefois la solle manquant on est trop heureux d'avoir recours à ces rebuts de mer qui bien frits ne laisseront pas de foisonner avec le poisson d'eau douce, on les vuide par l'oüye, & suffit quand ils sont bien frais de les essuyer seulement, quand ils seront farinés donnés leur pareille friture qu'à tout le reste, pour le merlan on luy fera quelques taillades de part & d'autre, pour faciliter la cuisson.

ARTICLE XI.

Rayons.

Si vous les voulés frire entiers, il faudra les ouvrir seulement par le milieu, & y faire une fente fort legere pour en oster toutes les tripailles, lavés les en deux eaux & les faites cuire à demi dans l'eau pure, quand elles seront refroidies vous en osterés la peau le mieux que vous pourrés, & aprés les avoir farinés, faites les frire comme tout autre friture; s'ils sont trop gros mettés les en deux.

Article X.

Grenoüilles.

Estant bien lavées, blanchies, & trouſſées proprement, on les empaſtera pour les frire fort seches, & servir ou seules, ou de garnitures.

Article XI.

Grenoüilles en poulets.

Trouſſées & blanchies comme cy-devant, paſſés les à la poëſle en beure roux avec perſil, & ſiboulettes menuës, sel, épices, fines herbes, écorce de citron ou d'oranges, aprés une vingtaine de tours, attendu la delicateſſe de ce poiſſon, ajoûtés y peu de vos jus, coulis, boüillons, ou liaiſons pour achever de cuire dedans, & peu aprés verſés y des jaunes d'œufs delayés en peu de verjus, remués & retournés encore deux ou trois tours, & donnés à manger, garniſſés de perſil frit, & tranches de citron.

CHAPITRE VI. ET DERNIER.

Des entremets.

ARTICLE I.

Gelée de poisson.

HAbillés quelques carpes, & des tanches aussi, même quelques brochetons, en sorte qu'il ne leur reste ny boyaux, ny écailles, oüyes, queuës, ou autre impureté, lavés-les bien en eau fraiche, & les mettés cuire de même, mais qu'elle soit presque boüillante, & ce dans un pot de terre, peu de sel, canelle, geroffle, écumé quand il en sera besoin, & ne vous en lassés pas, aprés quoy vous laisserés cuire & consommer le tout encore une heure au moins, sur la fin dequoy vous ajoûterés bon vin blanc à proportion, peu de temps aprés passés le tout dans une serviette blanche un peu grosse, pressés vôtre poisson à force, afin que tout son suc en puisse plus facilement sortir, dans lequel vous mettrés une livre de sucre ou environ, & plus même si besoin est, ayés une douzaine d'œufs frais dont vous verserés les blancs dedans, faites reboüillir cette

composition encore un peu, & y meslés le jus d'une demie douzaine de citrons, passés & repassés le tout dans une chausse à ce convenable, jusques à temps que vostre gelée se clarifie, que vous verserés en de petits vaisseaux plats, ou assiettes creuses, pour la laisser prendre, que vous garnirés en servant de tranches de citron & de grenade.

Article II.

Laittances de carpes en ragoust.

Quand elles seront blanchies, vous les ferés cuire dans le beure frais, sel, épices, persil, & siboulettes hachées menuës, peu de thim, un anchois dessallé, deux ou trois cuillerées du meilleur boüillon, ou de poisson, ou de purée, deux tranches de citron pelé, remués de temps en temps, & quand elles seront cuites, ajoûtés-y de vos meilleures liaisons, petits champignons passés en leur assaisonnement, pointes d'asperges de méme ; pour garniture vous leurs donnerés des huistres marinées frites, ou autres menus assaisonnemens de cette nature, citron, grenade, persil frit. On peut aussi avant que de les mettre en casserolle les frire à moitié, comme les autres fritures.

ARTICLE III.

Laictances frites.

Faites les blanchir en deux boüillons, les empaſtez, & leur donnez friture comme à toute autre, ſervez les à ſec avec ſel menu pour les manger au jus de citron & d'orange, on les garnira d'autres fritures, ou bien elles ſerviront à en garnir d'autres, avec perſil frit, citron figuré, fleurs & verdures.

ARTICLE IV.

Creſme de piſtaches.

Aprés les avoir nettoyées, vous les battrez, & pilerez tres-menuës, que vous ferez cuire & boüillir dans une pinte de bon laict avec un peu de belle farine à proportion, dans un vaiſſeau bien propre, peu avant la parfaite cuiſſon ajoûtés-y des jaunes d'œufs que vous delayerez en eau roſe, ou peu de boüillon de purée claire, ou de laict meſme encore, peu de ſel, & force ſucre, écorce de citron confit battu, gros comme un œuf de beure frais, redonnez derechef à tout cela enſemble une legere ebullition en remuant, & retournant de hauteur avec une cuilliere de bois ou d'étain, laiſſez repoſer hors du feu ladite compoſition, en tel plat ou baſſin qu'il vous plaira pour la ſervir froide, remettez-

y du sucre, eau de fleurs d'orange, & de l'écorce de citron en bandes par tout, ou la picquez dans ladite cresme.

Article V.

Iambon de poisson.

Il faut desosser plusieurs carpes, & quelques anguilles, tanches, des solles, quelques harans forets nouvelets, sur tout ny secs, ny puans, de ceux principalement qui viennent en Septembre, à faute dequoy on n'y en mettra point du tout, mettez toutes ces chairs ensemble bien desossées, les hachez bien menuës, & les battez dans un mortier avec persil, siboulettes, & thim vert, geroffle, & poivre entier aussi battus, & hachez ensemble, assaisonnez de sel raisonnablement, aprés quoy manirés, & pestrirez cette composition avec jaunes d'œufs à demy durcis, & beure frais fondu, faites un assemblage de tout cet appareil en forme de jambon, tant en grandeur, hauteur, que rondeur pour figure, & pour en imiter le lard vous ferez à part un hachy tout pur d'anguille, & de brocheton, ou de tanche bien assaisonné comme le precedent, mais sans herbages dont vous couvrirez toute l'étenduë, & superficie dudit jambon de poisson, & pour le fermer de toutes parts, vous éten-

drez les peaux de vos carpes dessus, dessous, & de tous costez, & ferez cuire le tout bien proprement dans un vaisseau à ce le plus convenable couvert d'un grand bassin par-dessus, pour le retirer plus aisement sans l'endommager, on pourra l'envelopper d'un grand torchon bien blanc, pour la cuisson dequoy vous, vous servirez de boüillon de poisson, purée claire, ou de l'eau boüillante, sel, laurier, romarin, thim, écorces de citrons, & d'oranges, un quart d'heure avant le retirer vous y mettrez une pinte ou deux de vin blanc, retirez le doucement aprés qu'il sera refroidy, & le servez, ou entier, ou par tranches, selon la necessité, garny de fleurs, de verdure & de citron sur une serviette blanche.

ARTICLE VI.

Servelats de poisson.

Il se faut servir de la méme composition, mais plus de haut goust, & la reduire en telle forme que vous voudrez, ou mesme les composer en mortadelles d'Italie, comme par exemple, vous voulez un cervelat, il en faut imiter la figure, envelopper vôtre hachy en des peaux de carpes, & les rouller pour luy en donner la figure, en les liant par les deux bouts, & mesme cuisson que le jambon, mais non si long temps.

ARTICLE VII.

Pasté de saulmon frais.

Quand la partie que vous voudrez mettre en paste sera bien lavée, écaillée & essuyée vous la larderés de chair d'anguille saulsée en sel, & fines épices, vous la picquerés de gerosle, & luy ferez quelques entailles que vous emplirez aussi de sel, poivre, gerosle, & fines herbes, vous l'étendrés sur une paste bien épaisse à demy fine, assaisonés-le derechef de bon beure frais, laurier, sel & épices, couvrés & fermez-le de mesme paste que vous fleuronerés tresproprement, & le laissés cuire long temps au four, car à cecy point de tourtiere, observés au surplus qu'il ne sera bon à manger que le lendemain.

ARTICLE VIII.

Pasté de truites saulmonées, turbot, carpe & autre poisson ferme se fera de mesme.

ARTICLE IX.

Escreviſſes au naturel.

Quand elles seront épluchées vous les ferés cuire en eau bouïllante, & à moitié cuisson vous y adjoûterés oignons, fines herbes, sel, verjus, vinaigre, remués-les de fois à autre pour faire venir le bas en haut, & que tout cuise également, égou-

tés-les, & les servés en pyramide avec quantité de persil, fleurs, citron grenelé, vinaigre & sel menu par dessus.

ARTICLE X.

Reste des entremets.

Champignons, morilles, mousserons, asperges en pois verts, asperges de longueur, pois verts, petites fèves, artichaux à la saulse blanche, frits, cuits à la compote, choux fleurs, cardes, truffes, & tourtes differentes, que pour appreſter comme il faut sans user de redites, il faut recourir à la premiere leçon des jours gras, où toutes ces douceurs sont parfaitement expliquées.

ARTICLE XI.

Espinards.

Quand ils seront bien épluchés & bien lavés, vous les ferez égouter, & mettrés amortir dans un chaudron, quand ils seront amortis convenablement & verdelets, faites les égouter derechef, & les passés à la poëſle avec force bon beure frais à demy fondu, que vous assaisonerés de sel menu, épices de toutes sortes, peu de thim vert & une siboulette entiere, ou gros oignon blanc picqué de geroſles, faites-les cuire ainsi un quart d'heure ou environ, en les remuant & retournant souvent, quoy sup-

posé vous les verserés en casserolle, ou terrine, pour les faire mitoner encore un demy quart d'heure avec addition d'un morceau de beure frais encore, remués & retournés le tout d'abondant, & les donnés à manger tout chaudement, garnis de petites moüillettes de pain frit en quantité que l'on lardera dedans, ajoûtés-y de la muscade si on l'aime, & un jus de citron.

Article XII. et dernier.

Autre maniere d'épinards.

Iceux preparés comme dessus, & bien lavés vous les hacherez à moitié, & les égouterés bien, aprés quoy vous les mettrés dans une casserolle ou terrine avec beure, sel, épices, thim, siboules, ou oignon picqué de gerofles, & les couvrés pour les faire cuire dans tout cet assaisonement à grand feu, en maniere de compote, peu aprés vous les découvrirés, afin d'en laisser sortir l'humidité, & empescher qu'ils ne perdent leur couleur; pour les servir en liaison vous y mettrés en servant un peu de beure frais, & deux cuillerées de la meilleure cresme, retournés-les quelques tours hors du feu, & les mangés le plus chaudement que faire se pourra.

Fin de la seconde partie, ou Traité des jours maigres.

TABLE GENERALE.

Pour trouver toutes les choſes qui ſont contenuës dans les deux premieres Parties de ce Livre.

PREMIEREMENT.

DE la ſalle à manger. page 19.
Du Buffet. p 20.
Des ſingularitez requiſes à la propreté d'un repas. p. 21.
Des vins, de leur choix, differences, & de la maniere de les conſerver. p. 24.
Que les vins de Rheims paſſent pour les meilleurs & les plus à la mode. p. 29.
Que la glace eſt une mortelle invention, & qu'elle gaſte le vin au lieu de l'accommoder. p. 32.
Service d'un plat & deux aſſiettes de pluſieurs façons. p. 34.
Encore du buffet. p. 42.
A table quarrée. p. 43.
Deuxiéme maniere. *idem.*
Maniere de dix à douze. p. 45.
De la S. Martin au Careſme. p. 51.
Viandes à roſtir. p. 55.
Depuis la S. Jean juſqu'à la S. Remy. p. 59.

De la S. Remy au Careſme. p. 60.
Exemples de ſervices. p. 62.
Des lieux propres aux cuiſines. p. 65.
Leurs uſtencilles. p. 67.

CHAPITRE PREMIER.

LE grand boüillon en general, Article premier. page 73.
Du coulis univerſel, art. ij. p. 78.
Jus de bœuf, art. iij. p. 79.
Jus de champignons, art. iv. p. 81.
Des liaiſons, art. v. *idem.*
Premier potage de ſanté d'un chapon, & d'un jaret de veau, art. vj. p. 82.
Chicorée blanche en garniture, art. vij. p. 83.
Garniture des cardes d'artichaux, art. viij. p. 84.
Aſſiettes d'entrées, une fricaſſée de poulets, & une tourte de beatilles, art. ix. p. 87.
Fricaſſée de poulets, art. x. p. 88.
Autre maniere pour les poulets. p. 92.
Potage d'abattis d'agneau, art. xi. p. 93.
Autre façon au naturel. p. 95.
Compoſition de beatilles, art. xij. p. 96.
Autre maniere de beatilles, art. xiij. p. 98.
Entrées, langues de mouton marinées, ou

sans marinade servies à sec, ou en ragoust ; Langues frites marinées, servies au sec, art. xiv. p. 100.
Marinade, art. xv. *idem.*
Langues de mouton en ragoust, art. xvi. p. 102.
Petits pastés, art. xvij. p. 103.
Compote de pigeons, art. xviij. *idem.*
Autre maniere, art. xix. p. 104.
Potage d'un chapon, & de six pigeons, art. xx. p. 106.
Poitrine de veau en ragoust, art. xxi. p. 108.
Poulets frits marinés à la saulce, art. xxij. p. 109.
Potage de deux oisons & de quatre poulets, art. xxiij. p. 110.
De la mittonade, art. xxiv. p. 111.
Purées, ou coulis de pois verts, art. xxv. p. 112.
Tourte de moëlle, art. xxvi. p. 113.
Tourte de pigeons en culotte, art. xxvij. p. 114.
De la piece de bœuf tremblante, art. xxviij. p. 116.
Choux de Milan & autres, art. xxix. p. 117.
Des navets frits, art. xxx. *idem.*
Longe de veau marinée rostie garnie, &c. art. xxxi. p. 118.
Cochon

Cochon de laict au Perdoüillet, art. xxxij. p. 120.
Gygot de mouton farcy à la Royalle, article xxxiij. p. 121.
Des proviſions neceſſaires pour les bonnes cuiſines, art. xxxiv. p. 123.
Salade d'anchois, art. xxxv. p. 124.
Citrons & oranges. p. 126.
Ris de veau frits ſervis à ſec, & tranches de jambon, art. xxxvi. p. 128.
Ris de veau picqués roſtis. p. 129.
Blanc manger, art. xxxvij. *idem.*
Gelée, art. xxxviij. p. 131.
Tourte de franchipanne, art xxxix. p. 133.
Champignons, art. xl. p. 134.
Autre maniere, art. xli. p. 135.
Aſperges en poids verts, art. xlij. *idem.*
Pois verts, art. xliij. p. 136.
Des communs, art. xliv. p. 137.
Artichaux frits, art. xlv. p. 138.
Febves au lard, & à la moëlle, art. xlvi. p. 139.
Culs d'artichaux à la compote, art. xlvij. *idem.*
Aſperges de longueur à la ſaulſe, art. xlviij. p. 140.
Aſperges à l'huille, art. xlix. p. 142.
Champignons frits en baignets, art. l. p. 143.
Champignons farcis frits, art. lj. *idem.*

Champignons farcis en ragouſt, art. lij. *idem.*
Morilles, art. liij. p. 144.

CHAPITRE II.

Augmentation de ſervice.

POtage de ſanté d'un chapon, d'un jaret de veau, & de ſix pigeons, Article premier. p. 145.
Laictuës pommées farcies. p. 146.
Concombres farcis, art. ij. p. 147.
Concombres au naturel, art. iij. *idem.*
Potage de deux oiſons, & de ſix poulets, art. iv. *idem.*
Potage de ſix poulets farcis garnis, art. v. p. 149.
Potage d'un chapon, d'un jaret de veau, & de quatre poulets au naturel, art. vi. p. 150.
Grande biſque de pigeonneaux, art. vij. *idem.*
Grand potage de deux petits oiſons farcis, ou au naturel, huit pigeons, & douze cailles, art. viij. p. 151.
Petits potages d'aſſiettes. p. 152.
Potage à la Reyne, art. ix. p. 153.
Petit potage de ſix pigeons, art. x. p. 155.
De cailles, art. xi. *idem.*

De poulets farcis. *idem.*
Potage de bizets aux choux, art. xij. p. 156.

CHAPITRE III.

UNE poitrine de veau farcie, ou au naturel garnie de cotelettes de veau marinées servies à sec pour garniture, ou en ragouſt. p. 157.
Cotelettes de veau marinées pour frire, Article premier. *idem*
Maniere de farcir la poitrine de veau, art. ij. p. 158.
Eſtouffade de poulets, art. iij. p. 159.
Tourte de chapons deſoſſés, art. iv. p. 160.
Fricaſſée de pigeoneaux garnie de pigeoneaux frits, art. v. p. 162.
Pigeoneaux frits pour garniture, art. vi. p. 163.
Farce pour le cochon de laict, article, vij. p. 164.
Eſchignée aux pois, art. viij. p. 165.
Oiſons à la daube, art. ix. p. 168.
Fricandeaux de veau picqués roſtis, ou frits en baignets, art. x. p. 169.
Fricandeaux en ragouſt, art. xi. p. 170.
Fricandeaux picqués roſtis, art. xij. p. 171.

CHAPITRE IV.

JAMBONS differens, Article premier p. 172
Pasté de perdris froid, art. ij. p. 173
Poictrine de veau avec quatre petits oisons à la baude servis à froid, art. iij. p. 174

Pour la deuxiéme saison.

Potage de canards aux navets, article iv. p. 176

CHAPITRE V.

POtage de chapon, & de jaret de veau aux oignons blancs, article premier p. 178
Potage de perdrix aux choux, art. ij. p. 179
Poulardes en ragoust, art. iij. p. 181
Foye de veau en ragoust, art. iv. p. 182
Foye de veau par tranches marinées frites servies à sec, ou à la saulse, article v. p. 183
Foye par tranches, , frit, art. vi. p. 184
Espaulle de mouton à la galimafrée, art. vij. *idem*

ſpaulle de mouton en hachis, art. viij. p. 185.
Iembre de mouton, & poulet d'Inde à la daube, art. ix. p. 186.
Poitrine de veau farcie frite ſervie au ſec, ou ſans farcir, art. x. p. 187.

En la derniere ſaiſon.

Boudin blanc, art. xi. p. 188.
Hure de ſanglier, art. xij. p. 189.
Truffles au naturel, art. xiij. p. 190.
Fricaſſée de pieds de porc, art. xiv. p. 191.
Pieds de port à la ſainte Menehou, art. xv. *idem.*
Petits baignets, art. xvi. p. 192.
Langues de port parfumées, article xvij. p. 193.
Foyes gras frits, art. xviij. *idem.*
Oeufs à la huguenotte, art. xix. *idem.*
Oeufs ambrés, art. xx. p. 194.
Ommelette de jambon, art. xxi. p. 195.
Cardes d'artichaux à la moëlle, art. xxij. p. 196.
Choux fleurs à la moëlle, art. xxiij p. 197.
Potage extraordinaire, art. dernier. *idem.*

SECONDE PARTIE.

Pour les jours maigres.

Differentes manieres de servir. p. 181.

CHAPITRE PREMIER.

GRand boüillon, art. premier. p. 210.
Liaison d'amandes, art. ij. p. 211.
Purée de pois verts, art. iij. *idem.*
Purées de pois communs pour le Careſme, art. iv. p. 212.
Des jus, art. v. *idem.*
Jus de champignons, art. vi. p. 213.
Beatilles pour garnitures, art. vij. p. 214.
Andoüillettes de poiſſon & hachis propres à farcir toutes ſortes de poiſſons, legumes &c. art. viij. p. 215.
Exemples des andoüillettes. p. 216.
Cuiſſon des andoüillettes. *idem.*
Hachy pour les potages de poiſſon, art. ix. p. 217.
Methode univerſelle pour les mittonades des ſoupes maigres, art. x. *idem.*
Marinades en general, art. xi. p. 218.
Pour la friture en general, art. xij. p. 219.
La maniere des paſtées à frire, article xiij. p. 220.

Paſte fine pour les tourtes, art. xiv. *idem.*

CHAPITRE II.

POtage d'écreviſſes, article premier. p.221
Potage de purée aux pois verds garny de laictuës pommées, & de concombres farcis, ou ſans farcir, art. ij. p 224.
La façon de farcir laictuës pommées, & concombres, art. iij. p.225.
Potage aux aſperges, art. iv. p.226.
Potage à la reyne, art. v. p.227.
Potage de tortuë, art. vi. p.228.
Potage d'éperlan, art. vij. p.229.
Potage aux choux de Milan, article viij. *idem.*
Potage de navets, art. ix. p.230.
Potage de macreuſes aux navets, art. x. p.231.
Autre potage de macreuſe, art. xi. p. 232.
Potage de laict d'amandes, art. xij. p.233.
Potage de concombre farcis, article xiij. p.234.
Potage aux moules, art. xiv. *idem.*
Potage au ris, art. xv. p. 236.

CHAPITRE III.

Entrées.

BRochet à la ſaulſe, art. premier. p.237.
Saulſe blanche. p.238.

Brochet à la saulse, teste & queuë frite, art. ij. p.239.
Fricassé de tanches aux poulets, art. iij. p.240.
Tanches en ragoust, art.iv. p.242.
Dales de saulmon frais grillées, article v. p.243.
Saulses differentes pour les dales de saulmon frais. *idem.*
Saulse rousse. p.244.
Brochetons au demy courboüillon, art.vi. *idem.*
Carpe au demy courboüillon, article vij. p.245.
Carpe farcie, art.viij. p.246.
Carpe au bleu, ou au sel, art. ix. p.248.
Carpes en ragoust, art.x. p.249.
Carpe rostie à la saulse rousse, ou blanche, art.xi. *idem.*
Hachy de carpe pour entrée garny, &c. art. xij. p.250.
Tourte de poisson, art. xiij. p251.
Petits pasté d'assiettes, art.xiv. p.252.
Huistres marinées en ragoust, article xv. *idem.*
Huistres à conserver, art.xvi. p.254.
Macreuse en ragoust, art.xvij. *idem.*
Macreuses rosties, art.xviij. p.255.

Macreuſe au courboüillou, ou à la daube, art. xix. p.256.
Aloze au courboüillon, art.xx. p.257.
Aloze à la ſaulſe blanche, art.xxi. *idem.*
Aloze roſtie à la ſaulſe d'oſeille, art. xxij. p.258.
Anguille ſur le gril, art. xxiij. *idem.*
Anguille à la martelotte, art. xxiv. p.259.
Anguille en ragouſt, art.xxv. p.260.
Anguille au courboüillon, art. xxvi. *idem.*
Maquereaux frais roſtis, art. xxvij. p. 261.
Maquereaux frais à la matelotte, article xxviij. p. 262.
Maquereaux frais au ſel, ou au courboüillon à la ſaulſe blanche, ou ſans ſaulſe, art. xxix. *idem.*
Barbillons à l'étuvée, ou à la matelotte, art. xxx. *idem.*
Tourte de piſtache, art. xxxi. p. 203.
Tourte d'épinards, art. xxxij. p. 264.
Tourte de franchipane pour les jours maigres, art. xxxiij. *idem.*
Oeufs farcis, art. xxxiv. p. 266.
Aſſaiſonnement d'oſeille, art. xxxv. p.267.
Seconde maniere d'œufs farcis, art. xxxvi. *idem.*
Oeufs à l'oſeille, art. xxxvij. p. 268.
Oeufs au laict, art. xxxviij. *idem.*
Oeufs à la creſme, art. xxxix. *idem.*

CHAPITRE IV.

Pour le deuxiéme.

TUrbot au courboüillon, art. premier. p.269.
Barbuë, art.ij. p.270.
Saulmon frais, art. iij. *idem.*
Eſturgeon, art. iv. p.271.
Grand brochet ou carreau, art.v. *idem.*
Rougets, truites & perches, art.vi. *idem.*
Vives roſties, art. vij. *idem.*
La raye, art. viij. p.272.

CHAPITRE V.

Fritures.

SOlles, article premier. p.273.
Eſperlans, art. ij. *idem.*
Brochetons entiers, ou par tronſons, article iij. p.274.
Anguille par roüelles, ou par tronſons de ſa longueur, art. iv. *idem.*
Tanches, art.v. p.275.
Huiſtres en baignets, art.vi. *idem.*
Vives, art. vij. *idem.*
Limandes & merlans, art. viij. p.276.
Rayons, art. ix. *idem.*
Grenoüilles, art. x. p.277.

Grenoüilles en poulets, art. xi. *idem.*

CHAPITRE VI. ET DERNIER.

Des entremets.

GElée de poisson, art. premier. p.278
Laictances de carpes en ragoust, article ij. p.279.
Laictances frites, art. iij. p.280.
Cresme de pistache, art. iv. *idem.*
Jambon de poisson, art. v. p.281.
Cervelats de poisson, art. vi. p.282.
Pasté de saulmon frais, art. vij. p.283.
Pasté de truites saulmanées, turbot, carpe, & d'autre poisson, art. viij. *idem.*
Ecrevisses au naturel, art. ix. *idem.*
Entremets comme aux jours gras en leur ostant ce que les jours maigres ne souffrent point, art. x. p.284.
Espinards, art. xi. *idem.*
Autre maniere d'épinards, art. xij. p.285.

Fin de la Table des Matieres.

TROISIE'ME PARTIE.

DE L'ART DE BIEN TRAITER.

Concernant,

LA disposition des lieux les plus propres, & des singularités necessaires au service des colations les plus galantes.

Montrant,

La veritable maniere de faire les desserts des repas differens.

Dresser des ambigus, le tout selon les personnes, & les saisons.

Où l'on verra la grande varieté des fruits de toute espece, que l'on peut donner cruds, glacées, & confits.

La methode agreable, & facile,

De les preparer, déguiser, orner, & servir, mesme, de les conserver longtemps dans leurs beautés, & qualités naturelles.

L'excellente façon,

De faire compôtes, confitures seches, & liquides, pastes, legumes, fleurs, & autres especes de cette nature, à qui le feu, le sucre, & les eaux odoriferantes peuvent

non seulement donner de nouvelles formes, mais encore des delicatesses toutes particulieres.

Des Melons.

Et de leur bon & mauvais usage.

PREFACE.

IL faut demeurer d'accord que la delicatesse, l'ordonnance, & la propreté sont trois circonstances, les plus considerables, & les plus essentielles d'un repas, qu'elles en font tout l'établissement, qu'elles en composent toute la gloire, & la beauté, & qu'elles sont enfin par leur œconomie, & leur union le charme des yeux, la satisfaction du goust, & la joye universelle de toutes les parties sensibles.

La delicatesse comprend la fine, & exquise maniere d'apreſter les viandes.

L'ordonnance est une certaine regularité que demande le service pour éviter la confusion, & le mélange incommode de plusieurs choses que les peu versés en cette profession donnent bien souvent à contretemps.

La propreté est une agreable disposition des parties necessaires, qui par leur poli-

teſſe, & leur enjoüement donnent un certain tour aux choſes qui les rend d'autant plus deſirables qu'elles ſont plus plaiſantes, & qui dans leur commune alliance font ſenſiblement connoiſtre, & font même avoüer que la delicateſſe, l'ordonnance, & la propreté ſont les trois principaux mobiles des repas les plus galants, & des feſtins les plus magnifiques.

Si dans la premiere, & ſeconde partie, où j'ay parlé de l'aſſaiſonnement de toutes ſortes de viandes en general, & en particulier, j'ay montré la maniere de les ſervir poliment, & de leur donner des agrémens convenables à leurs differentes eſpeces pour ſatisfaire les yeux, & contenter l'apperit, cette troiſiéme & derniere ne deſire pas une moindre diſpoſition à bien faire, & ſemble d'abord me demander une plus ample découverte de rafinemens, de propretés, & de galanteries pour luy donner tout l'éclat neceſſaire & unir tant de beautés enſemble dans un ſujet, qui merite des ſoins, & des applications toutes extraordinaires.

Comme la fin d'une action eſt toûjours plus noble que ſon principe par le ſuccés glorieux qui l'accompagne, j'eſpere auſſi que le deſſert dont j'ay deſſein de vous re-

galer étant pour ainsi dire le terme où doit aboutir enfin toute cette entrepriſe, ayant eu des commencemens ſi bien établis, & des progrés ſi favorables, aura de meſme une fin heureuſe, & ſera le couronnement de noſtre ouvrage, il eſt conſtant que le deſſert eſt le reveillon du repas, que ſans luy on ſeroit ſouvent mélancholique, & dans de profondes réveries, qu'il diſſipe fort agreablement le chagrin, & nous releve de ce morne engourdiſſement où les affaires, ce ſemble, nous plongent ordinairement, par les brindes & les ſantés que l'on ſe porte en cét eſtat plus joyeuſement les uns aux autres, qu'il augmente nos plaiſirs, par le ſureroiſt des mainte charmantes nouveautés, & de petits ragouſts differents qui ſont à proprement parler, les amorces de l'apetit, & les fuſils de la ſoif, il ne faut ſouvent qu'une grillade qu'une carcaſſe de chapon, qu'une langue parfumée, & qu'un ſaulſiſſon pour faire vuider autant de bouteilles, que tout le repas entier en aura conſumé, c'eſt là où les eſprits ſe réveillent, où ſe diſent les bons mots, & où ſe debitent les plus agreables nouvelles, c'eſt là que ſe font les meilleurs contes à rire, ſe forment des parties de viſites, de jeux, & de promena-

des, & où comme on dit entre la poire & le fromage, on invente mille plaisanteries pour passer le temps, & entretenir une honneste societé qui fait tout le charme de nostre vie.

Voyons donc à en dresser le plan sur des fondemens & reguliers, & infaillibles, pour à quoy parvenir avec une methode aussi facile que raisonnable, j'observeray presque le mesme ordre que j'ay cy-devant étably dans ma premiere & seconde partie, on y verra toutes les especes de fruits que l'on peut servir dans leur naturel, ceux que l'on peut déguiser par le mélange des compositions ingenieuses à qui le feu, le sucre, & les eaux odoriferantes peuvent donner des formes nouvelles & des delicatesses toutes particulieres, ceux que l'on mange secs, ou glacées, des confitures seches, & liquides de toute nature, mais par une maniere, aisée, nouvelle, & bien moins embarassante que celle de nos confiseurs ordinaires, sans oublier les fleurs, & les legumes qui trouveront aussi leur place dans ce Traité.

Je montreray la façon de dresser les plus magnifiques, & plus agreables colations, à former des ambigus dans les jardins, dans les grottes, sur les eaux, dans les bois,

& les campagnes les plus steriles, mesme les plus solitaires, & par tout ailleurs selon les saisons, & les personnes avec une connoissance parfaite qu'il faut avoir, & que je donneray des choses que la nature peut conserver plus long temps en leur entier pour surprendre plus facilement les esprits.

J'y apporteray la mesme disposition qu'aux deux Traités precedens en faisant voir de la maniere qu'il faudra couvrir une table aprés la desserte des viandes par rapport au nombre des gens qui se trouveront y manger, je ne parleray point davantage de la construction des buffets, ce sera toûjours la mesme invention, à moins que vous ne soyez obligé de donner le repas dans un lieu champestre, où les commodités ordinaires, & les ornemens à ce necessaires vous manqueront, je diray pour cét article ce qu'il conviendra faire par le moyen de l'artifice, où la nature nous paroist contraire.

CHAPITR PREMIER.

De la disposition generale des lieux, & des choses les plus propres, & plus necessaires à faire les colations.

LA prevoyance est pour ainsi dire une connoissance anticipée des incidens qui peuvent arriver dans la vie pour en prévenir les fâcheux evenemens ou en recevoir avec joye les douceurs, & aller avec esprit au devant des choses, dont la fin seroit souvent miserable, si le jugement, & la conduite n'y apportoient du temperament & de l'ordre, par la pratique & le bon usage de cette vertueuse habitude qui merite justement le titre glorieux, & le nom de prevoyance.

Ses effets sont merveilleux dans la suite, elle fournit les moyens, sinon d'éviter les maux, au moins de les adoucir, elle empesche les surprises, elle nous met à couvert des reproches qui suivent inseparablement le peu d'application que l'on peut avoir à conduire les affaires dont nous avons la regie, & l'intendance; & sans m'arrester davantage à cette question qui tient plus de la moralle que du sens com-

mun, je diray au sujet de la proposition dont l'énoncé paroist à la teste du present Chapitre, comme le fondement sur lequel je fais rouler tout ce petit raisonnement, que les Officiers de cuisine & de tout genre qui sont attachés par devoir & par inclination au service de quelque Souverain doivent faire en sorte de n'estre jamais surpris dans les occasions de cette nature par la prevision de son dessein, & en secondant son intention par le secours, & le ministere des choses qui s'y rencontrent les plus essentielles, & les plus convenables.

Cette connoissance presupposée on doit toûjours avoir des provisions à la suite des voyages, des divertissemens, & des promenades, faire de petites reserves de fruits, pastés de venaison, langues parfumées, daubes, jambons, vins exquis en bouteilles proprement serrées en certains coffres appellés vulgairement des caves, pain mollet, linge plié, vaisselle de fayence, pourceline, ou de quelque autre matiere bien legere, fleurs, verdure, & feüillage pour garnir les plats, & faire l'ornement universel de la colation.

Pour la disposition des lieux, on mange souvent sur l'herbe verte, où milles petites

fleurs naissantes, mettent d'elles-mesmes la nape, & quelque gazon touffu plus élevé l'un que l'autre y fait un buffet naturel; là vous y verrés souvent aussi tout proche couler agreablement un ruisseau, & donner non seulement de la fraicheur au vin que vous beuvés, mais exciter encore par le doux murmure de ses eaux, vos chants, & vos plaisirs, à tenir leur partie dans ce concert innocent, où la nature preside comme la regente universelle de toutes choses. Si c'est dans un jardin rarement y manquet-on de table, si en campagne, Monsieur l'Officier y a dû pourvoir, & faire trouver en ces lieux toutes choses generalement quelconques dont on peut avoir besoin, on y peut avoir une espece de tente qu'il faut revestir au dedans de quelques legeres tapisseries, elle fait bien-tost un couvert à la campagne pour empescher les ardeurs du Soleil, & les injures de la saison, on y arrangera de petits sieges plians pour en augmenter la commodité, & souvent en moins d'un quart d'heure toutes choses s'y voyent dans un ordre & une propreté surprenante, & que l'on trouve d'autant meilleures & plus plaisantes, qu'elles sont moins prémeditées, & plus éloignées du secours ordinaire par l'étonnement d'y

rencontrer ensemble, & des beautés si extraordinaires, & des delicatesses si ravissantes.

Quand à ceux qui veulent suivre de loin ces modes, à qui la naissance & les facultés n'ont pas donné les moyens avantageux d'en imiter toute la maniere, & qui ambitionnent d'estre les simples copistes de ces illustres originaux ils peuvent s'élever proportionnement à leurs forces, & faire à peu prés comme les autres par le retranchement des choses superfluës qui s'y trouvent, & la pure augmentation des necessaires, car enfin il n'y a si petit Bourgeois, Officier, Marchand, ou artisan qui ne soit bien aise de prendre sa bisque, de choisir un divertissement conforme à son humeur, & de passer son temps en quelque lieu plaisant & solitaire pour adoucir le chagrin des affaires domestiques, & donner un peu de relache aux étrangeres.

CHAPITRE II.

Des colations sur les eaux.

LE plaisir a de si nobles & si vastes étenduës, qu'il est presque impossible de luy donner des bornes, il cesseroit mesme d'estre plaisir, s'il estoit contraint, & tou-

tes les douceurs qu'il fait ressentir aux plus belles ames deviendroient de pures amertumes, & se changeroient en dégousts insupportables, s'il falloit que ce principe de la joye univelle fust arresté dans sa course, & n'oza s'appliquer à de nouvelles inventions pour se rendre immortel.

C'est ce qui fait que l'on raffine tous les jours sur l'agreable maniere d'en découvrir la diversité, c'est ce qui occupe les esprits les plus enjoüés, & qui leur donne de belles lumieres pour trouver plus facilement dequoy satisfaire, & charmer les plus grands Souverains par de singulieres & magnifiques nouveautés; c'est pour cette raison principalle que l'esprit de l'homme s'applique uniquement à voir tout ce qui peut contenter son ambition, & ses desirs, il n'est jamais content de sa propre situation, il aime tout ce qui n'est pas commun, & tout ce qui surprend, & c'est la matiere de ce Chapitre dans lequel il faut voir de quelle façon on la doit traiter dans les formes.

On dit, & on dit bien, que l'air & l'eau excitent & provoquent furieusement l'appetit, j'entends respirer un air frais, doux, agreable, & sur tout fort temperé, sejourner à la campagne sur le bord d'une riviere

faire de petits voyages en batteau, se rafraichir dans une Isle, y reposer à l'ombre, & goûter en la compagnie de ce qu'on aime les delices de la vie la plus douce, & la plus heureuse par l'abondance de tout ce qui peut remplir & flatter plus agreablement la nature, & les sens.

Il se trouve des lieux sur les eaux qui n'ont pas besoin d'artifice pour estre embellis, & qui tirent tout leur éclat de leur principe mesme, cette bonne & obligeante mere la nature y ayant suffisamment pourveu, dés la naissance des siecles, & nous voyons souvent au milieu des rivieres certaines petites élevations de terre qui portent sur leur croupe des montagnes de feüillages, & de verdure, à qui mille roseaux verdoyans, des saules & autres menus arbrisseaux donnent un ombrage frais & plaisant, & servent en mesme temps de rampart & de digue contre la violence des flots qui les peuvent incommoder, lorsqu'ils sont agités de quelques vents impetueux, c'est à l'abry de ces boulevarts fleurissants, & sur le gazon vert de ces aimables & fraiches islotes qu'au retour d'un pelerinage amoureux, ou de quelque promenade, & apres avoir parcouru sans peril dans ces flotantes voitures les plus beaux lieux d'alentour, que

l'on trouve du repos, & de la joye par le rencontre inopiné d'une colation impreveuë qui donne autant d'admiration par la surprise des circonstances qui l'accompagnent, qu'elle fait naistre d'appetit par la delicatesse, & la friandise de ses mets les plus choisis.

Pour augmenter l'étonnement & le plaisir, on doit avoir donné bon ordre à la symphonie qui par ses chants divers annonce vostre arrivée aux échos d'alentour; pour de telles rejoüissances les flutes, les musettes, & les hautbois sont bien plus propres que les violons, sans neanmoins les excepter entierement, ou leur oster la gloire de cette partie, à l'ornement de laquelle ils ne contribuent pas mediocrement, les premiers au surplus ayant l'air plus champestre, & leur harmonie sur les eaux estant incomparablement plus agreable.

Au retour du bain on se peut encore servir fort proprement de cette charmante commodité, aprés un peu de repos, & du moment qu'on sera en estat de paroistre, ce genre de divertissement, rafraichit embellit, & ouvre l'appetit d'une maniere, qu'on a peine souvent à se rassasier, *experto crede Roberto*, voilà bien des façons me dira-

dira-t-on pour prendre son plaisir ? Hé qu'importe, il ne faut rien épargner en ce monde pour la joye tant qu'on le peut, & ce n'est pas un crime, ou si la haute severité le fait passer pour un crime, il semble estre permis par l'usage, & la coustume de suivre le doux penchant de l'inclination & des sens, en leur donnant avec usure ce qu'ils nous demandent, car il vient un temps, où les plaisirs, Helas ! quelques doux & charmans qu'ils soient, ne le sont plus pour nous, & de l'objet sensible qu'ils estoient de nos delicatesses ; & de nos plus tendres applications, deviennent par une indispensable necessité la matiere de nos aversions, & des plus insupportables degouts de nostre vie. Voulés vous donc manger dans ce lieu divertissant, rien ne s'y oppose, & tout contribuë à vos plaisirs, prevoyés, & c'est assés pour y trouver tout à souhait, achetés avec un peu de peine la joye que vous y goûterés, & c'est le moyen de la rendre immortelle.

CHAPITRE III.

Des colations que l'on peut faire dans les jardins.

J'Ay veu des gens si somptueux, & si prodigues dans la maniere de traiter, que l'excez en rendoit la magnificence presque odieuse, & loin de leur apporter de la gloire rempliſſoit leurs autheurs d'autant de confusion que les amis qui en avoient esté les témoins en estoient frappez de surprise, & d'étonnement, j'en ay veu qui au bout de chaque allée de jardin, & au milieu, dans les parteres, sous les berceaux, & les treilles avoient fait dresser des tables, où tout ce qui pouvoit contribuer à la delicatesse du gouſt, & à l'ornement d'un repas se trouvoit dans une politesse consommée, & dans une abondance à rassasier plûtoſt par la veuë, que par le manger, & pour augmenter l'éclat de tant de beautez diferentes, la musique, les jeux, & les divertissemens de toute nature se méloient agreablement dans la partie pour en rendre les objets plus pompeux, & plus dignes de l'admiration universelle.

Mais toutes ces grandeurs ne sont faites,

& inventées que pour les souverains, leur privilege s'étend mesme au de là, & comme rien ne leur est impossible, aussi tout se rend, & fait hommage à leurs volontez, c'est assez d'admirer leur conduite sans vouloir en penetrer les raisons, ny en chercher les regles, allons au fait.

Comme l'Esté, & l'Automne sont les deux plus belles saisons de l'année, mais principalement pour les jardins, & que pendant ce temps les fleurs, la verdure, & les fruits s'y trouvent le plus abondamment, aussi est-ce pendant ces jours agreables que les promenades sont plus frequentes & que l'on fait plus de parties, de visites, & de colations, tant que l'on peut manger au frais, & à l'ombre, c'est toûjours le meilleur, & le plus charmant, pour laquelle disposition il sera bon de choisir l'endroit le plus abrié du Soleil, un berceau couvert de toutes parts, un petit bois touffu, ou autre lieu commode, & quelque part que ce puisse estre pourveu qu'il s'y trouve de la place à poser une table seulement, & quelques sieges à l'entour, ce sera, je croy bien assez, n'y en ayant toûjours que trop pour le buffet dans les petits compartimens, & reduits dérobez qui s'y rencontrent, pour donner de l'embellisse-

ment à ce lieu on aura des vaſes, grandes pourcelaines, pots figurez de pluſieurs grandeurs, le tout remply de verdure & de fleurs differentes, des quaiſſes d'orangers ou d'autres eſpeces ſelon l'étenduë & la ſcituation du terrain que l'on diſpoſera proprement pour en reveſtir les angles, les tournans, & autres places les plus propres à recevoir, & contenir dans ce poſte les beautez dont on le voudra parer pour en augmenter par cette maniere les agrémens, & l'éclat naturel, on arreſtera des gueridons de hauteur convenable dans quelques eſpaces ſans rien geſner, & ſans rien confondre autant que faire ſe pourra, des autres ornemens, ſur leſquels on mettra des corbeilles de fleurs, ou qui ſerviront de buffet par entrelaſſement, pour y contenir les verres & les bouteilles & au plus proche il ſera fort expedient d'y avoir une ou deux cuvettes, pour le rafraichiſſement des eaux & des vins à la glace, ou à l'eau fraiche ſeulement ſelon l'humeur & l'inclination de ceux qui y ſeront appellez, & comme on ne s'ennuye jamais à table, & que c'eſt de tous les temps celuy qui paſſe & qui coule le plus doucement, par la crainte de la nuit qui oſte la couleur à toutes choſes, il faut avoir préveu cét incident par

des lustres, des flambeaux, plaques & miroirs, ou girondeles qui à cette fin suspenduës, & disposées aux endroits les moins embaraſſans avec de la cire la plus blanche, & de bonne groſſeur repareront par leur éclat la deffaillance des lumieres de l'astre du jour, & joindront aux beautez de cette brillante solitude leurs clartez, & leurs charmes pour entretenir la compagnie dans la joye, & en augmenter les plaisirs.

CHAPITRE IV.

Des colations des grotes.

TOus les vilages d'alentour Paris ne sont presque remplis que de maisons bourgeoises qui ont chacune en particulier, leurs beautez, & leurs charmes, celle-cy est renommée pour la structure de ses bastimens, celle là pour la fertilité de ses terres, l'une a des prez, des bois & des vignes excellentes, l'autre des jardins, des parres, des fleurs, & des fruits les meilleurs du monde, celle-cy sera admirablement bien scituée sur le bord d'une riviere qui luy fournit sans l'incommoder parses inondations, toutes les commoditez de la vie avec abondance & facilité, celle-là sur le penchant d'un costeau, d'où l'on découvre d'a-

greables lointains, & des objets parfaitement aimables, & où l'on respire pour la santé l'air du monde le plus doux, & le plus temperé : mais dans les unes, & dans les autres, rarement y rencontre-t-on sterilité de fontaines, de grottes, & de jets d'eau, tant il est vray que cét élement est la merveille des lieux qu'il arrose, & qu'il embellit par sa fecondité, que sans luy les maisons de campagne sont ingrates, déplaisantes, & fort peu recherchées du bon goust, que c'est une indispensable necessité d'y en avoir, soit que la nature y pourvoye par l'ordre d'une providence eternelle, soit que l'artifice en repare les deffauts, & la sterilité par l'invention & le travail des hommes, ceux qui ont eu l'honneur & la curiosité de voir le Royal Château de Versailles, ses jardins, ses parterres, & ses fleurs, ses grottes, ses fontaines, & ses eaux, confesseront hautement qu'il n'est rien sous le ciel de mieux imaginé, mais de plus surprenant, de plus magnifique, de plus riche, & de plus artistement travaille, qui ait ensemble, & plus de force, & plus de charmes pour captiver tous les sens, & les porter de l'étonnement à l'admiration par l'industie & l'ouvrage continuel de ceux qui en ont la regie & la conduite dans la

diverse & prodigieuse élevation des eaux qui s'y rencontrent, il faudroit des volumes entiers, & le travail de plusieurs siecles pour en pouvoir dignement dépeindre les raretez incomparables, & vous faire voir un petit échantillon des surprenantes beautez de cette maison Royalle qui est un enchantement universel, & un perpetuel miracle, il suffit de vous dire qu'un Roy s'en mesle, mais un Roy au dessus de tout ce qui a jamais esté de plus grand, de plus majestueux, de plus sage, & de plus éclairé, qu'il en est luy-mesme l'architecte souverain, & le premier mobile, qui donne glorieusement le branle à un corps d'une si vaste & si pompeuse etenduë, il suffit de dire encore un coup que ses ordres y sont plûtost executez que donnez, & que l'on sçait d'un seul regard de ses yeux ce qu'il veut dire, & ce qu'il commande, aussi est-il vray, & l'on n'en peut douter que les Rois seuls ont le don & le privilege de se faire entendre d'une toute autre & plus mysterieuse façon que les autres, ils ont de differentes manieres de parler, mais elles n'ont toutes qu'une mesme fin pour estre entenduës, sans replique, & executées sans retardement, tout se renferme, & se reünit dans un mesme terme qui est

celuy d'écouter, sçavoir, & d'obeyr, de dire, & de faire, disons donc à la gloire du plus grand Roy du monde, qu'à luy seul appartient de se mesler d'une chose, de la conduire, & de la menager pour la pouvoir heureusement finir.

Venons maintenant au détail, il est peu de gens qui n'ayent veu Fontaine bleau, S. Cloud, Roüel, Vaux, Liancourt, & beaucoup d'autres maisons de cette nature qui sont outre la magnificence, & la regularité de leurs bastimens les plus belles maisons du monde pour les eaux, mais pour mon sujet ce sont des pieces de trop grand prix je n'oserois m'y attacher, & je craindrois mesme de me noyer en de si beaux & si pompeux deluges; je veux donc choisir quelque chose de plus commun pour donner des exemples de la figure que je veux enseigner en ce Chapitre, ainsi contentons-nous de la maison bourgeoise, afin d'y prendre ce qui se trouvera de plus avantageux, & de plus convenable à nostre dessein.

Si on veut manger proche d'une fontaine, ou dans quelques autres endroits considerables par une infinité de jets d'eau, soit qu'elle s'éleve par le soin de la nature, ou par l'artifice, & secours de la pompe, il

faut supposer, comme de fait, que ce jet d'eau passe au milieu d'une table de bois, de pierre, ou de marbre, il n'importe par un conduit fait exprés qui est adroitement caché dans un petit corps en forme de boëte de telle matiere que l'on veut, quand à la figure de la table, la ronde, l'ovalle, ou l'octogone sont les plus propres.

Pour venir à bout de ce dessein, ce n'est pas assez d'en sçavoir le secret, & d'en avoir l'invention, il faut de plus employer le secours, & l'industrie des gens qui en ont la connoissance & la pratique, & cette nature d'ouvrage est ordinairement reservée à la conduite des fonteniers qui soudent & attachent plusieurs petits tuyaux de fer blanc fort delicatement fabriqués au corps principal, & embouchure du grand tuyau qui sera percé en distances égalles pour servir aux fins que dessus, & leur donnent tel ply & tel tour qu'il faut pour passer aisement dans le milieu de certains plats faits exprés de fer blanc ou autre matiere fort legere qui s'ouvrent en deux, on coule pardessous tout autre pourtour de ladite table & des bassins une grande nape, & que l'on fait si l'on veut descendre jusques à terre, il faut revestir de fleurs, & de verdure les plats, & leurs espaces, si

elles n'estoient occupées par des assiettes volantes, dresser les fruits en pyramide, les viandes rosties, les daubes, & generalement tout ce qui se trouvera de necessaire & de convenable à la perfection & embellissement dudit regal, & prendre bien garde de laisser toûjours la pointe des tuyaux libre, quoyque leur embouchure doive estre toûjours fermée pour empescher que rien d'erranger ne les incommode, & qu'aucune ordure n'y entre pour s'opposer à l'élevation des jets d'eau; aprés que toutes choses se trouveront en estat de paroistre, & que l'on voudra manger on les débouchera sans en donner à connoistre le secret, & comme on ne s'imaginera pas facilement un si agreable preparatif, & que l'on aura de la peine en ce moment à discerner, & découvrir d'où pourroit proceder un si merveilleux changement, & un si rare spectacle, peu aprés que les conviez seront assis, & que l'on commencera d'entamer le repas, il sera de l'office du preposé à la conduite des fontaines d'ouvrir doucement le robinet du conduit pour fournir les eaux necessaires à leur élevation, vous verrez aussi-tost avec étonnement & admiration sortir sept ou huit jets agreables du milieu de vos bassins, & sail-

ir en haut, mais d'une maniere tout à fait ingenieuſe comme en biaiſant, en ſorte qu'ils puiſſent retomber ſur la terre, ſur le carreau, ou autrement pour s'écouler en ſe rejettant en arriere, ſinon en des cuvettes que l'on aura expreſſement diſpoſées, aux endroits, immediatement de la pente, & de la chûte de chacun jet, que l'on fera ceſſer & joüer toutes & quantes-fois que l'on voudra, dont l'invention dans ſa prompte execution ne dépend que d'un petit coup d'œil que le maiſtre donne. La merveille de tout ce charmant ſpectacle conſiſte dans la ſurpriſe, & rien n'eſt plus eſtonnant que de voir une ſi belle compagnie environnée de toutes parts de fontaines jaliſſantes, ſe tenir facilement à couvert ſous une pluye artificielle ſans eſtre moüillée, mais au contraire y gouter delicieuſement tous les plaiſirs imaginables, & ceux-meſmes dont on ſeroit charmé dans les lieux les plus temperés & les plus doux.

Voilà donc la premiere figure que j'eſtime avoir aſſez clairement expliquée par un exemple familier, & on peut du petit au grand en faire aiſement l'épreuve, & la pratique ſelon les deſſeins plus ou

moins étendus à quoy l'on se voudra disposer.

Cette nature de galanterie & de divertissement est un peu de dépense, je l'avouë, & la soûtient qui peut, mais enfin quand on veut encherir & raffiner sur les plaisirs de la vie, que ne fait-on pas, il faut donner quelque chose au merite des gens, & ne rien épargner de ce ce qui peut contribuer à leur satisfaction quand une fois nous nous sommes mis en teste de les divertir extraordinairement.

Ceux qui ont des grottes un peu raisonnables peuvent en user de la maniere qui suit.

S'il s'y trouve des niches capables de recevoir & soûtenir un bassin, on les remplira les unes de plats garnis de fleurs & de fruits de toute espece en pyramide, les autres de flacons, de verres & de bouteilles, les autres de confitures seches, daubes, jambons, langues parfumées, fromages differens exquis, le tout en des bassins, ou assiettes proprement garnies, au deffaut de ces niches il y a souvent des saillies & des avances considerables pour soûtenir cette agreable disposition, que si elles se trouvent moins en estat d'aider à l'ordonnance de ce regal, on aura recours

à des gueridons de hauteur, & d'assiette convenable qui serviront ainsi à porter ces plats differens, on peut mettre entre deux un grand vase de fleurs, ou de ces pots magnifiques, artistement façonnez en maniere de porcelaine bien revestus de fleurs & de verdure pour embellir d'autant plus ces lieux, que leur éclat naturel y aura contribué, on fera le couvert à l'endroit le plus propre, & le moins sujet à estre inondé, on y servira des viandes telles que l'inclination, l'appetit, & la saison nous le pourront permettre, & mesme des plus chaudes si l'on veut, de toute maniere, & la veüe du dessert si proprement disposé de toutes parts ne sera pas un moindre spectacle pour les yeux, & ne causera pas peu d'admiration & de surprise à toute l'assemblée par son ordonnance, si on veut servir par ambigu, on aura recours à la façon dont les regles vont suivre peu aprés ce Chapitre, & cependant on fera joüer les fontaines, en se donnant toûjours de garde de rien salir, incommoder, ou détruire par l'impetuosité des eaux que l'on doit détourner adroitement pour en éviter les évenemens fâcheux.

CHAPITRE V.

Des colations particulieres que l'on peut faire dans les maisons.

CElles qui se font dans les maisons ont leur temps, & quoy qu'il soit permis de se divertir en toute saison, neanmoins celle de l'hyver contribuë fort à leur avantage, & semble estre de toutes les autres, & la plus commode & la plus propre, à cause des visites que l'on fait les uns chés les autres apres souper pour passer agreablement le reste de la soirée en petits jeux, notamment pendant le carnaval que les bals & les divertissemens de toute nature ont leur regne ; chacun à son tour est ce semble obligé d'honneur de recevoir telle compagnie qui luy vient, on pare ordinairement une grande sale de tapisserie les plus belles que l'on peut avoir, quantité de lustres, de plaques à miroirs, & de flambeaux éclaireront ce riche appartement, on mettra dans les coins de grands gueridons ornés de vases pretieux, ou de cassolettes remplies de parfums les plus doux, on observera de n'embarasser ce lieu d'aucuns meubles que de petits sieges plians

pour donner alternativement du repos à ceux qui en voudront prendre, plusieurs grands miroirs attachés & suspendus en cymmetrie n'en feront pas le moindre ornement; tant que l'on pourra faire ces réjouïssances publiques dans une sale à deux cheminées ce sera toujours le mieux dans une antichambre voisine fort propre & fort éclairée, on dressera une table de vingt couverts plus ou moins, sur le buffet on y en laissera toûjours quelque douzaine de relais, sur lequel on aura des liqueurs de toutes sortes & des plus exquises, on servira plusieurs bassins, de citrons doux, oranges de portugal, fruits cruds de la meilleure saison, confitures seches & liquides, massepains, biscuits, pastés de venaison, langues, jambons, daubes, saulsissons, parmesan & autres, comme il se verra cy-aprés plus amplement dans le traité des ambigus, & ce afin que la compagnie se vienne rafraichir & deslasser alternativement en prenant de nouvelles forces pour achever le divertissement, les violons & les instrumens de toute nature seront de la partie, on leur fera de petits départemens pour ne point incommoder l'assemblée.

Voilà à peu prés le plan des colations

du carnaval, & qui ne seroient pas mauvaises aussi dans un autre temps ; puisqu'il n'est point de saison dans l'année où le plaisir ne soit permis, & où l'on ne puisse en toute liberté passer agreablement la vie chacun selon sa portée, sa fortune & son inclination.

CHAPITRE VI.

De tous les fruits en general que l'on peut servir naturellement, & qui sont du grand & ordinaire usage de la vie par chacune saison de l'année.

PREMIEREMENT.

Pendant les mois de Ianvier & Fevrier.

POires d'embrette.
De caillot rosat.
De gros certeau.
De fin or.
De moüille bouche.
Bon chrestien tardif.
Bon chrêtien conservé.
Et poires de double fleur.

En Fevrier & autres mois suivant jusques aux nouvelles

Les fruits que dessus peuvent estre conservez & servis.

Outre lesquels les pommes cy aprés auront leur saison.

SÇAVOIR.

Calvil blanc & rouge.
Passe pommes de plusieurs sortes.
Rambourg blanc & rouge.
Petite & grosse raynette.
Gros & petit apis.
Fenoüillet blanc.
Poires pommes.
Reynette d'auvergne, & grise.

En Iuin & Iuillet.

POIRES.

Petit blanquet.
Hastiveau de toutes sortes.
Muscadille.
Et S. Jean musqué.

Pour Iuillet & Aoust.

Gros & petit amyret.
Poires à deux testes.
D'espargne.

Fin or à longue queuë . & roſat.
Poires magdelaine.
Muſcat à longue queuë.

En Aouſt & Septembre.

Poires de bergamotte d'eſté.
Gros blanquet.
Beuré gras.
Bon chrêtien d'eſté verd.
Moüille bouche d'eſté.
De jargonelle.
De muſcat rond & roſat.
Sucrin blanc.
Poires de valée.
D'eau roſe.
Gros & petit rouſſelet.

Septembre & Octobre.

Poires de certeau d'eſté.
Doyenné.
Beuré blanc.
Jargonelle d'automne.
Petite moüille bouche.
Gros rouſſelet de Rhims.

Octobre & Novembre.

Amadotte.
Meſſire jean vert & gris.
Virgouleuſe.

Et besideri.

Novembre & Decembre.

Bergamottes musquées longues & rondes.
Bon chrêtien musqué.
Poires de livre.
Franc real.
Martin sec.

PRUNES.

Que l'on mange depuis Iullet jusques à la fin de l'automne.

Blanche hastive.
Gros damas double.
Damas blanc, noir & violet.
Grosse imperialle blanche & ronde.
Mirabelles.
Perdrigon blanc, rouge & violet.
Prunes de sainte Catherine.
Et de saint Julien blanc.

Autres especes de fruits de diverse nature, & que l'on mange en divers temps de l'année, sçavoir depuis Iuillet jusques à la fin d'Octobre.

Figues blanches & violettes.
Pesches magdelaines.
Pêches & avant-péches blanches & jaunes.
Pavies, & grosses alberges.

Brugnons musqués, & belle chevreuse.
Abricots.
Groiselles blanches & rouges.
Cerises, bigareaux.
Precoces & griottes.
Fraises & framboises.
Raisin muscat & commun, blanc & rouge.

On peut ajoûter pour le service des ambigus dans le nombre des fruits que dessus.

Les bigarades.
Oranges communes.
De la chinne.
De Portugal.
Citrons communs.
Citrons doux.
Limons.
Poncilles & coings.

J'ay reservé le melon pour le dernier comme le fruit dont on fait tant d'estime, afin de vous montrer ses bonnes qualitez, mais aussi pour vous apprendre que qui n'en sçait pas bien user s'attire infailliblement par son usage immoderé une suitte funeste de maux & d'accidens presque irremediables.

CHAPITRE VII.

Du bon & du mauvais usage des melons.

CE n'est pas sans raison qu'un sçavant homme a dit que la corruption d'une bonne chose estoit tres-mauvaise, *corruptio optimi pessima*, & c'est avec justice qu'il a condamné l'usage de certains alimens dont l'excés estoit un veritable poison qui étouffoit les esprits, & reduisoit les plus vigoureux temperamens dans un estat à n'en plus attendre que la mort : ce fruit si fameux & si renommé par les bonnes & avantageuses parties qui le composent, nonobstant les suites facheuses qui l'accompagnent, est aujourd'huy l'objet des empressemens universels, on employe pour l'élever & le rendre parfait des soins & des veilles que l'on refuseroit mesme aux creatures les plus raisonnables, & souvent une petite pluye froide, ou quelques vapeurs malignes qui naissent à contretemps détruisent en un seul jour l'ouvrage de plusieus mois, & rendent ce fruit l'aversion du gousi des peuples, comme il en produit la mortalité ; il n'est pas si-tost venu, & à peine a-t il sa forme naturelle

qu'on en veut manger, & qu'on se farcit l'estomac de ce pernicieux aliment, qui cache sous le miel de sa chair sucrée un agreable poison, & des amertumes insupportables; on en avance la maturité à force d'inventions nouvelles, & pour le cuire à fond malgré l'ordre des saisons & de la nature, on le couvre de feux artificiels, on l'envelope d'un corps diafane que le soleil anime par sa presence, & qu'il conserve par le reflechissement de ses rayons & de ses ardeurs continuelles, est-il un peu commun, on ne peut faire un seul repas sans sa participation, on en sert des piramydes & des montagnes, comme s'il en falloit user jusques à en estre suffoqué, & comme si chaque Personne dans une compagnie en devoit manger une douzaine à sa part, on s'en creve le soir, à midy, le matin, & à toute heure, c'est l'unique employ des illustres débauchez, c'est aussi l'unique maniere dont ils se servent pendant cette dangereuse saison, pour se perdre & se détruire, on boit à proportion avec cette pensée mortelle & peu raisonnable que le vin pur digere ce fruit, & qu'il en empesche la corruption: abus populaire, erreur insupportable que je veux icy combattre en peu de mots sans

rien diminuer pourtant de l'honneur qui luy eſt dû, par les exemples & veritez ſuivantes que l'autorité de ceux qui les rapportent doit rendre inconteſtables.

Platine en ſon hiſtoire des Papes rapporte que Paul deuxiéme fut attaqué d'une apoplexie dont il étouffa ſur les deux heures aprés minuit pour avoir trop mangé de melon.

L'an 1471. Monſieur le Preſident de Thou au Tome ſecond de ſon hiſtoire ſous Charles IX. dit qu'Anthoine Goneau grand Poëte & grand Philoſophe, autant que grand Juriſconſulte mourut à Thurin pour avoir trop mangé de ce fruit, la froideur & l'humidité duquel étouffa ſa chaleur naturelle.

Munſter in chron. dit qu'Albert d'Autriche Empereur d'Allemagne ſe trouvant las & fatigué dans ſon voyage d'Hongrie mangea d'un melon pour étancher ſa ſoif, enſuite dequoy il tomba dans un flux de ſang, dont il mourut le 27. Octobre 1439.

De meſme cauſe moururent deux autres Empereurs, ſçavoir Frederic III. & Henry VII.

Cardan dit qu'il faudroit entierement exterminer ce fruict pour trois raiſons,

premierement, à cause qu'il rafraichit trop subitement ; Secondement, à cause qu'il humecte trop ; Et en troisiéme lieu, parce qu'il se corrompt trop facilement dans l'estomach.

Voila ce me semble des preuves assez authentiques de la malice de ce fruit pour s'en donner de garde, & apporter dans son usage des précautions un peu plus grandes que l'on ne fait pas pour ne se point laisser surprendre aux suittes dangereuses qui l'accompagnent.

Je conclus donc pour cét article qu'il en faut manger peu, qu'il soit bien meur, & qu'il faut luy donner pour compagnie de bonnes & succulentes galimafrées, & mieux encore de bon rosty comme le gygot & le dindon, pour divertir une partie de ses mortelles operations, je sçay qu'il y a des corps faits à tout, & qui digereroient mesme le fer, le poison, mais c'est beaucoup d'un entre mille, ne nous fions jamais à nos forces, vivons sobrement pour vivre long temps, & enfin faisons-nous toûjours une medecine de la folie d'autruy.

CHAP. VIII.

CHAPITRE VIII.

De la conservation des fruits.

IL me souvient fort à propos touchant le chapitre que nous allons entamer, d'une tres-belle pensée, *qui dat esse dat & conservari*, qui nous apprend que celuy qui nous donne l'estre nous donne aussi en mesme temps les moyens de se conserver, il n'y a rien dans la nature qui ne subsiste par un bon principe, & qui pouvant d'un costé souffrir quelque décadence par la suite des temps n'ait pareillement dequoy reparer sa chûte par le secours puissant des forces qui luy sont naturellement, ou divinement affectées; ce grand auteur de la nature universelle n'a produit aucune creature vivante à dessein de la perdre, & de la détruire par la privation des choses qui sont essentielles à sa conservation, il n'est point de poison qui n'ait son remede & son antidote, point de maladie que la medecine ne puisse guerir, point d'adversité qui n'ait son liberateur, la joye succede à la peine, comme le calme & le beau temps aux orages, & toutes les choses enfin pourveuës d'un estre visible, estant soûte-

nuës du bras tout puissant des misericordes divines ne peuvent jamais tomber dans l'inexistence d'elles-mesmes, si ce Pere adorable dans la distribution de ses graces & de ses biens ne fait icy bas aucune production qu'au mesme instant il ne luy communique pour marque de sa grandeur & de sa liberalité, les moyens avantageux de subsister & d'estre conservée dans un estat proportionné à son espece & à sa nature, mais je m'emporte insensiblement dans une morale qui semble n'avoir pas toute la convenance possible avec la matiere dont je veux parler, & crainte d'une plus grande diversion du sujet principal, à quoy je me suis determiné, je vais montrer d'abord de quelle maniere on peut conserver long-temps toutes sortes de fruits dans leurs qualitez naturelles.

Afin de bien reüssir dans ce dessein qui n'est pas asseurément de petite consequence non seulement pour la conservation de vos fruits, mais encore pour la surprise & l'admiration qui naissent de la veuë des choses extraordinaires, attendu que c'est presque un miracle dans la nature d'entretenir dans un estat incorruptible si long-temps des especes si sujettes à corruption par le moindre accident qui leur arrive; i

aut avoir un lieu de reserve que nous appellerons le reservoir, la serre, ou le fruitier, soit aux champs, soit à la ville, qui ait des ouvertures mediocres pour éviter les deux extremitez, sçavoir le grand chaud & le grand froid, les chassis en seront d'une toille forte & bien serrée, on la peut mesme cirer si l'on veut, outre lesquels il y aura encore des contrevents de bois en dehors bien fermans, afin que la gelée ne cause aucune incommodité à vos fruits dont la plus legere atteinte est capable de les gaster & corrompre tout sans resource : le plancher pour le mieux sera fait de bons ais, & bien unis, quelques-uns y font construire un petit fourneau ayant un conduit particulier par où la fumée s'évapore, & ce afin que la chaleur s'y puisse conserver plus facilement, mais dans une égale temperature pour obvier aux accidens d'un trop long & trop fâcheux hyver, qui est par sa rigueur le poison & la mort universelle des legumes & des fruits, on se peut servir encore à cette fin d'un cellier qui aura cinq ou six pieds de profondeur, & artistement fabriqué, outre laquelle disposition il faut appliquer dans l'un & dans l'autre un nombre convenable de tablettes posées sur des conso-

les de bois, ou de fer reveſtuës d'un petit bordage pour empeſcher que les fruits ne roulent à bas, & ce tout au pourtour dudit reſervoir, qu'il ſera bon de natter, ou boiſer pour empeſcher la grande humidité des lieux, & pour une plus grande ſeureté de toutes choſes, meſme pour contribuer par cette propreté ſinguliere à ſon embelliſſement, on colera par tout du papier blanc au dedans deſdites ormoires, & on étendra deſſus les tablettes de la paille la plus fine & la plus nette que l'on pourra trouver, & aprés tout cét appareil vous y arangerez vos fruits de differente eſpece ſans qu'il ſe touchent l'un l'autre aprés les avoir cueillis dans leur ſaiſon, ce qui arrive ordinairement pour ceux de garde, ou quand on voit qu'ils commencent à ſe vouloir naturellement détacher d'eux meſmes, ou aprés les premieres pluyes de l'autonne, ou quand les gelées blanches nous avertiſſent tacitement de les mettre à l'abry des injures de la mauvaiſe ſaiſon; pour les poires & les pommes le decours de la lune d'Octobre eſt ſelon l'opinion commune des gens à ce connoiſſans, & les plus experts, le temps le plus naturel, & celuy dont l'experience à juſques à preſent donné plus de certitude à le faire que pas un

autre. Il faut donc les cueillir proprement, & sans les endommager de la moindre meurtrisseure, laquelle est un obstacle puissant à leur conservation, attendu que penetrant peu à peu jusques au cœur elle en pourrit toute la substance, & peut mesme corrompre son voisinage par la dissolution de ses parties infectées de pourriture.

Quand vous aurez fait la cueillette de ceux qui se trouveront en estat d'estre serrés, vous aurez soin de les y faire porter doucement, afin que le branle & le mouvement ne leur donne point cette premiere disposition à se gaster, vous les disposerez aprés fort proprement sur vos tablettes, & vous observerez que les belles poires de bon chrétien, & de double fleur demandent un soin & une application plus reguliere dans la maniere de les accommoder, & pour ce on leur sellera le bout de la queuë avec un peu de cire d'espagne, qui par cette façon a le propre & la vertu d'arrester la seve, qui faute d'y pourvoir de bonne heure en cette maniere s'exaleroit peu à peu, d'où s'ensuivroit infailliblement la perte generale de ces beaux fruits par leur dessiccation : on les enveloppera dans du papier bien sec avec des étoupes

tres fines, j'ay veu & observé des particuliers les serrer en des boisseaux, ou caisses couvertes & bien fermées, afin qu'étant quelque temps étouffées au dedans elles y puissent prendre un plus beau coloris; si on en veut faire la reserve à la ville, on aura chez soy dans une chambre la plus détachée & la plus close quelques armoires bien fermantes revestuës au dedans, comme dit est ailleurs, haut & bas de petites tablettes pour servir au mesme usage que dessus, & il faut prendre garde sur tout avant de placer, & les unes & les autres, de les laisser quelques jours à l'air, afin que l'humidité superfluë qu'elles peuvent avoir souvent au dehors ne soit la cause qu'étans renfermées si promptement elle ne soit une plus infaillible & plus soudaine occasion de pourriture.

Je ne parle point icy des fruits communs & de petite espece, ny de tous ceux qui se trouvent entichez de quelque corruption, toute cette drogue n'est bonne que pour faire de la boisson aux valets pour les rafraichir, un pressoir en fera l'office, & ce n'est pas souvent une méchante affaire, ny un mauvais ménage pourveu qu'on en aye en quantité.

CHAPITRE IX.

Des desserts.

LA regle & l'ordonnance d'un repas honeste par un usage que jusques à present on a toûjours tres-religieusement conservé, semblent demander qu'aprés les viandes on serve incessamment des fruits, des confitures, & autres galanteries de cette nature, non seulement pour bannir la pensée des premiers aliments qui par le ressouvenir qu'on en auroit, causeroit un espece de dégoust aux conviés pour en estre pleinement satisfaits & remplis, mais encore pour les divertir par la presence de tant d'agreables nouveautés, dont la delicatesse & la maniere donnent autant de plaisirs aux yeux que l'appetit en peut recevoir, & ce dernier service est fort proprement appellé le dessert à cause qu'il se donne apres la desserte des services precedens qui ont deu composer toute l'œconomie du festin; & comme en ce genre le mot de deservir, signifie le contraire de servir ou presenter à manger, & que sous iceluy on doit entendre oster & enlever ce qui se trouve rester sur la table, que la compagnie est

censée deüement repuë & satisfaire par les mets differens qu'on y a mangé, & que ces plats nouveaux ne sont inventés que pour l'embellissement & la consommation du repas, & non point pour assouvir les gens qui y sont appellés, c'est ce qui a donné occasion & la matiere de dire comme par un usage appuyé de la coustume, apportés le dessert, servés le dessert, ce qui semble impliquer contradiction, & ce qui pourtant ne signifie rien moins que la chose qu'il veut signifier, parce que ce mot de dessert n'énonce point aucune espece, n'y en particulier, n'y en general, & sous-entend en son genre une preparation à manger, comme on dit, sur nouveaux frais établissant le commencement d'une chose par sa fin propre.

Pour faire une parfaite demonstration du sujet que j'entreprends, il faut le diviser en plusieurs & differentes manieres par rapport aux personnes, & aux temps, en faisant ce que l'humeur, la dépense, & l'imagination nous proposeront de plus convenable, augmentant, ou diminuant à proportion de nostre dessein.

PREMIERE FACON.

CHAPITRE X.

Pour un ovalle de six à huit contenant deux bassins chacun de trois assiettes, & de trois autres volantes.

COmme on a toute l'année des confitures, de la patisserie à point nommé, & presque toûjours des fruits de differente espece, ou de garde, ou de nouvelle creuë, qu'il se trouve incessamment des fromages exquis, des langues parfumées, & des jambons, il n'est pas je croy fort difficile de faire un dessert à son plaisir, & le composer de telle maniere que l'on voudra par les raisons prealleguées, & pour ce on aura recours à la table des fruits en general, pour y choisir tel nombre & telle qualité de ceux qui conviendront le mieux au temps.

Premierement comme j'ay fait remarquer en mon premier Traité, il faut toûjours changer de serviettes au dessert, & de nape autant qu'on le peut, ce qui se fait facilement en la mettant double, avant de mettre le couvert, & que l'on enleve promptement par les quatre coins rien pour lors ne faisant d'obstacle sur la table,

& ce en si peu de temps que difficilement s'en peut on appercevoir, parce que ce premier linge estant imbibé des saulces, & ayant reçeu la fumée des viandes sentiroit encore ce gouſt de galimafrée, qui fait mal-aisément union avec la delicateſſe, & la propreté d'un deſſert, & qui veut eſtre mangé bien moins goinfrement que les ſervices precedents.

EXEMPLE.

Depuis le mois d'Octobre juſques au Careſme.

LE premier baſſin compoſé de trois aſſiettes.
L'une de poires de bon chreſtien.
L'autre de pommes de rainette.
La troiſiéme de petits gaſteaux fins de Milan.
Le deuxiéme baſſin.
L'une d'oranges confites entieres.
L'autre de citrons doux, &
La troiſiéme de biſcuits ronds parfumés.
Dans le milieu des deux baſſins ſur la ſaliere à branches.
Une aſſiette d'abricots confits.
Les deux autres en figure oppoſées, & ſur des porte aſſiettes.

L'une de verjus.
L'autre de cerises framboisées.

Autre exemple.

Premier bassin de trois assiettes.
L'une de pommes d'apis en pyramide.
L'autre de poires de besideri, double fleur.
Messire-jean, ou autres des meilleures de la saison.
La troisiéme d'oranges de portugal.

Deuxiéme bassin.

Premier, pommes de calville, ou fenoüillet.
Deuxiéme, bon chrestien.
Troisiéme, citrons doux, ou oranges confites.

Assiettes volantes.

Poires à la compote.
Marons sucrés avec eau de fleur d'orange.
Et petits baignets en pyramide appreſtés de mesme.

AUTRE MANIERE.

D'un bassin de cinq assiettes, & de deux volantes aux costés.

A SÇAVOIR.

Pommes de rainette, & de calville ensemble.
Poires de bon chrestien, & autre sorte ensemble.

Oranges confites entieres.
Citrons doux, & oranges de Portugal.

Volantes.

Cerises confites, & verjus, ou
Abricots, & prunes.

Autre figure de cinq assiettes.

Dont la cinquiéme sera dans le milieu, & les quatre autres flanquées également tout autour celle du milieu de poires, & de pommes de plusieurs sortes en pyramide.

Et les quatre autres de marons glacés en confusion de conserves de toutes couleurs aussi dressées en pyramide.

De petits massepains, & d'orangeates.

Pour volantes, des confitures liquides telles que vous trouverés à propos.

Autre figure.

Assiette du milieu, quatre langues de porc, un petit jambon de Mayence, Bayonne, ou quelque bonne daube.

Fromages les plus exquis.
Marons au naturel & bien chauds.
Pommes de raynette ou autres.
Poires differentes.

Assiettes pour les costés.

Sucre rapé, on tournera les bords de l'assiette avec le poulce pour arrondir ce qui est épars confusement, & le vuide restant sera garny de boutons de fleurs d'oranges con-

fites, ou au naturel, si la saison le permet.

Autrement.

Le grand bassin de cinq assiettes peut estre servi tout entier de confitures seches, ou liquides, ou des deux ensemble, & pour assiettes des costés, des fruids cruds en pyramide.

Autre exemple.

On a une machine ronde, ou ovalle, legere, & faite exprés d'ozier, ou de bois, artistement fabriquée, qui contient dans divers compartimens toûjours en diminuant vers le faiste, & en adoucissant la quantité de douze à quinze pourcelaines, plus ou moins dans lesquelles vous arrangerés tres-proprement.

A Sçavoir.

Pommes d'apis, fenoüillet, raynette, calville, poires de toutes sortes meslées ensemble, ou separement disposées, oranges confites, prunes, massepains de toutes figures, conserves, compôtes, confitures liquides, marons, jambon par tranches, parmesan rapé, petits marolles, sucre rapé, langues parfumées, cresme, gasteaux, biscuits, tartelettes, oranges de Portugal, & citrons doux, amendes glacées, & une infinité d'autres galanteries qui sont de l'essence des desserts, de la propreté des

colations, & de l'usage des temps à quoy il faut toûjours bien prendre garde pour se disculper de l'évenement des choses que nous devons prevoir, n'y oubliés pas sur tout la verdure, les fleurs, les eaux odoriferantes pour embellir vostre ouvrage, qui paroist d'autant plus magnifique, qu'il est ingenieux & galant.

Quand on donne un plat de cette force les assiettes d'accompagnement sont peu necessaires, attendu qu'on enferme tout sur cette premiere machine qui emplit presque toute la table.

A proportion que vous aurés de monde, augmentés ou diminués la doze, si le nombre surpasse vostre attente doublés les especes, si la qualité allés à l'ornement, à la delicatesse, & à la propreté tant que faire se pourra, l'exemple de six à huit sera le cannevas pour travailler sur celuy de dix à douze en observant les regles cy-devant prescrittes.

CHAPITRE XI.

Pour une table quarrée.

ON peut difficilement en ce genre se dispenser de servir à quatre plats, & une assiette au milieu, à deux plats cinq assiettes, à un plat & six assiettes le tout conformement à la grandeur de la table, mais par supposition du nombre preallegué, & de la quantité des mangeurs, afin de ne point pecher au service, ce que dit est se trouvera justement imaginé dans la suite de ce discours pour y proceder regulierement en y choisissant les choses dont on aura plus de besoin par un esprit d'inclination.

EXEMPLE.

De quatre plats, & d'une assiette au milieu.

Plat ou bassin c'est toûjours la mesme chose, & il est du jugement de l'officier, ou de celuy qui sert de ménager le terrain, en sorte que ce qui doit couvrir la table se trouve juste, proportionné, & point embarassant, car d'aller servir un grand bassin, puis un plat mediocre, puis un autre

de grandeur differente, ce seroit tout mettre en confusion, & détruire cette agreable cymetrie qui fait toute la beauté du festin.

Sur le plat, ou bassin, on renverse une assiette creuse de grandeur convenable qui par son élevation porte également les bords des assiettes que l'on y met, & les tient en consistence ferme, en sorte que le tout s'y trouve fort asseuré, sous lesquelles on aura disposé des fleurs si la saison le permet, sinon du laurier rose, ou petit buys, qui par leurs verdures continuelles reparent les deffaillances de la nature, & nous font voir au milieu des plus affreux hyvers de petits printemps anticipés.

Il faut servir les quatre bassins également disposés sur la table, & sur chacun d'iceux trois assiettes au moins, deux desquelles en chacun desdits bassins seront occupées par les fruits cruds, patisseries, confitures seches, les quatre restans seront pour les liquides, dans celle du milieu que l'on posera sur la saliere à branche ou porte-assiette un peu élevé, on pourra mettre, du jambon, des langues parfumées, hure de sanglier, d'aube, fromages exquis, baignets en pyramide, cornets, biscuits, marons, ou quelques phioles de liqueurs les plus

exquiſes. Pour achever & couronner plus agreablement le repas, dans la diſpoſition du ſervice, faites en ſorte que les quatre aſſiettes de confitures liquides ſe regardent l'une l'autre en quelque endroit que vous les mettiés, & que la cymetrie y ſoit obſervée pour ne point choquer la veuë, faites le meſme aux fruits, & à tout le reſte, que la poire & la pomme regarde de coin en coin leurs eſpeces, ou autres approchans, & ainſi du reſte.

POUR SERVIR DE PASQUES à la S. Remy.

CHAPITRE XII.

De deux plats, ou baſſins de chacun cinq aſſiettes, & de cinq aſſiettes volantes.

DAns le premier pommes de calville, poires de bon chreſtien d'Eſté, pavies, cernaux, & gros rouſſelet. Dans le deuxiéme, paſſepommes, bergamotte d'été, ou autre bonne nature de poire, peſches des plus belles, cernaux, gros brugnons, & prunes entrelaſſées.

Cinq assiettes volantes.

Celle du milieu de raisin musquat en confusion, le quatre autres seront deux de sucre rapé, & les deux autres de confitures liquides des plus nouvelles, n'y épargnés point les fleurs, & la verdure pour l'embellissement du service.

AUTRE EXEMPLE.

CHAPITRE XIII.

D'un grand plat ou bassin à trois assiettes, de six pourcelaines autour & de six volantes.

JE suppose que c'est un grand bassin sur lequel on mettra aussi trois grandes assiettes, & six petites pourcelaines autour d'icelles sur les bords dudit bassin, quantité de fleurs dans leurs espaces, les six assiettes disposés de mesme sur des c oliers d'une élevation convenable, où l'on pourra servir à peu prés ce qui ensuit.

A Sçavoir.

Sur les trois assiettes du bassin toutes sortes de fruits cruds de la saison en pyramide, dans les six pourcelaines en façon de tasses plattes des confitures seches de

toute nature auſſi en pyramide, des ſix autres volantes qui reſteront, trois reront de confitures liquides entrelaſſées, ou autrement, & les trois autres de marons, cornets, biſcuits, ſucre rapé, gâteaux fins, tranches de jambon, langues de porc, piſtaches & amandes douces pelées au ſucre, & à l'eau de fleur d'orange, citrons, oranges, ou autres delicateſſes de la ſaiſon, creſme, cerneaux, fromage, daubes, & tout generalement quelconque dont l'uſage eſt naturellement permis, & fort approuvé des gouſts differens.

CHAPITRE XIV.

Autre figure pour une table ovalle ſervie à un plat garny de cinq aſſiettes, & de deux volantes.

LEs aſſiettes du grand baſſin ſeront de poires muſcadelles, petit blanquet, abricots, avant-peches blanches & jaunes, & de prunes dites blanches haſtives.

Pour aſſiettes.

Des confitures liquides nouvelles, comme des abricots verds, & des amandes, ceriſes, groiſelles, prunes, fraiſes, framboiſes, ou en leur place des meilleures con-

ſervées, avec de la creſme, ſucre, rapé, ou autre galanterie de la ſaiſon.

Autre pour une table quarrée de ſeize couverts & de huit à proportion.

CHAPITRE XV.

De deux grands baſſins chacun de trois aſſiettes & de cinq volantes.

POur le baſſin, poires à deux teſtes, d'épargne, roſat, muſcat à longue queuë, bergamotte d'eſté, beuré gras, jargonelle, d'eau roſe, ou tels autres fruits qu'il vous plaira, dont le choix ſera facile en parcourant leur chapitre general, & ce pour deux aſſiettes de chacun baſſin ſeulement, les deux autres ſeront de confitures ſeches.

Aſſiettes d'accompagnement.

Celle du milieu ſera de ſucre rapé garnie comme dit eſt ailleurs, & les quatre autres de fraiſes, framboiſes, groſeilles blanches & rouges mélées enſemble, ceriſes & bigareaux.

Autre maniere pour l'ovalle d'un baſſin de ſept aſſiettes, ou de pourcelaines, & deux aux coſtez.

SÇAVOIR.

Des groiſelles glacées au ſucre & à l'eau de fleur d'orange, ceriſes framboiſées, poires d'amadote, d'eau roſe, & de bon chrétien conſervé, de gelée de groiſelle, & de creſme.

Aſſiettes pour les coſtez,

Ou cerneaux en confuſion, ou tranches de jambon au naturel, ou glacées, fromages des meilleurs, langues, ſaulſiſſons, paſtez de venaiſon, ou autres tels que la ſaiſon le permettra.

CHAPITRE XVI.

Autre exemple pour la table quarrée, plus fort que les precedens.

DE quatre baſſins garnis chacun de cinq aſſiettes, & de quatre petites pourcelaines au pourtour, & de neuf aſſiettes volantes faiſant une eſpece de circonvallation tout autour deſdits baſſins & pourcelaines.

Premier bassin.

Poires de bon chrétien de la meilleure espece, pommes de raynette, oranges confites, massepains & biscuits ronds.

Quatre pourcelaines.

Deux de conserves de toutes couleurs dressées en pyramide, & deux de figues blanches & violettes, poires de bergamotte, de moüille bouche, ou autres, raynette conservée, & d'apis, oranges confites, prunes de perdrigon blanche, rouges & violettes, & gros brugnons.

Les pourcelaines.

Deux de figues, de conserves, ou de compotes.

Troisiéme bassin.

Pavies & pesches, grosse prune imperialle, & de saint julien blanc ensemble, petits gasteaux ronds feüilletez, oranges de portugal, & citrons doux.

Pourcelaines.

Deux de sucre rapé, & deux de pistaches mondées au sucre, & parfumées d'eau de fleurs d'orange, ou des olives dites picholines musquées, ou d'espagne bien conservées.

Quatriéme bassin.

Cerises, bigareaux, fraises, framboises, & groiseilles.

Pourcelaines.

Deux de sucre rapé, & deux autres de gelées differentes, soit d'abricots, verjus, groseilles, ou autrement.

Assiettes d'accompagnement.

Celle du milieu, un jambon, une daube, langues de porc, pastez de perdrix froid, ou autres, ou melons, les huit autres, de cresmes, orengeates, massepain filé, confitures liquides, gasteaux, &c.

CHAPITRE PREMIER.

Traité des ambigus.

CEtte maniere est fort galante, & même fort en usage, & parce qu'en icelle on peut facilement concilier & ramasser plusieurs especes differentes, elle est d'autant plus considerable, qu'elle contient une plaisante diversité de choses opposées les unes aux autres, & que la galimafrée la plus succulente y tient aussi bien son rang, & avec la mesme fierté, que la confiture la plus exquise.

Cette façon de servir est proprement appellée un souper, & une colation unies ensemble, & se donne ordinairement sur le declin du jour; & au lieu de partager un

repas en plusieurs services on met d'abord tout ensemble, mais avec un ordre & un compartiment fort juste qui réjoüit agreablement les sens, & qui donne de l'appetit aux plus dégoûtez.

Le dessein en est beau, mais il est difficile à bien executer, & ce n'est pas une petite affaire que la disposition d'un regal de cette nature; pour en donner de fortes & veritables idées, il faut en former quatre grandes manieres à peu prés de rapport aux quatre saisons de l'année, & toutes quatre diverses & bien entenduës, sur lesquelles il sera loisible de copier, & ce à proportion des personnes que l'on voudra traiter, ce qui se trouvera de plus convenable & de mieux imaginé pour le sujet.

CHAPITRE II.

Premiere façon d'ambigu pour une table ovalle.

COmme on fait rarement des ambigus pour un petit nombre, & que cette façon de servir suppose du grand & du magnifique, je ne m'arresteray pas à faire de mediocres demonstrations de cette figure, que l'on peut neanmoins abreger & racourcir ainsi que l'on avisera bon estre,

je

je ne fais point cét ouvrage pour les simples, & j'estime que ceux qui s'en voudront servir auront toute la lumiere necessaire à la disposition d'un pareil ouvrage pour l'augmenter ou diminuer conformément à leur inclination.

Ovalle de douze couverts.

Qui sera couvert de sept bassins & huit assiettes, on en servira trois grands sur la longueur de la table, & quatre autres moindres, sçavoir deux en chacun des costez qui feront face aux entre deux desdits trois grands bassins, & dans leurs espaces seront posées les huit assiettes, en sorte qu'il y en aura deux entre les trois premiers bassins de la longueur de la table, & trois autres de chacun costé, qui enfermeront les deux autres bassins mediocres, celles du milieu se retirant un peu devers le bord.

Dans le bassin du milieu on mettra une tourte de douze ou dix huit pigeons, dans les deux du mesme rang des pyramides de fruits cruds de toute espece entrelassez, dans les deux assiettes des espaces du mesme rang des salades differentes, des quatre bassins restans deux qui seront de coin en coin auront chacun trois assiettes cou-

vertes d'un costé, l'une de biscuits ronds, l'autre de petits gasteaux ronds de milan, & la troisiéme d'oranges confites, de l'autre part, l'une citrons doux, l'autre de conserves de toutes couleurs, & la troisiéme de massepains de toutes figures, sur les deux assiettes tirant le plus vers les bords du costé de la largeur de ladite table, on mettra d'une part six poulets de grain & douze cailles autour, de l'autre douze pigeoneaux de voliere, les quatre dernieres de coin en coin auront, sçavoir deux des confitures liquides, & les deux autres, l'une une estouffade de poulets marinez, & l'autre une poictrine de veau en ragoust, le tout bien garny de fleurs & autres galanteries de la saison.

Autre figure d'ambigu du même nombre.

Composé de quatre grands bassins, de cinq assiettes & de quatre petites porcelaines aux quatre coins.

Dans l'assiette du milieu un jambon ou une daube accompagnée de langues de porc, les deux assiettes du mesme rang sur la longueur de la table seront, l'une de poulets fricassés, l'autre de pigeons à la compote, sur les deux autres des salades sur deux des quatre bassins restans de coi

en coin, il n'importe lesquels, deux petits levraux, & quatre lapereaux, sur l'autre quatre petits dindons de l'année, les deux autres restans de coin en coin auront sur chacun d'iceux trois assiettes, sur la premiere d'un costé seront poires & pommes de la saison, sur la deuxiéme, prunes, abricots, peches ou brugnons, sur la troisiéme des fraises en confusion, ou du sucre rapé, sur la premiere de l'autre costé, oranges de portugal, oranges confites, ou citrons doux, sur la deuxiéme, biscuits, gasteaux, ou massepains, & la troisiéme aura framboises, groiseilles, cerises, bigareaux, &c. ou sucre rapé encore, dans les quatre pourcelaines qui seront posées à plat sur la table, ou sur de petits coliers, des confitures liquides de toutes sortes.

AUTRE MANIERE,
Chapitre III.
Sans confitures liquides, sans fricassée, ny sans rost.

QUelquesfois ce repas ne sera qu'une colation concertée pour finir agreablement les jeux & les divertissemens d'une apres disnée, & en ce cas, parce qu'on

veut souper, on ne doit point couvrir la table de viandes chaudes de telle nature qu'elles puissent estre, mais plûtost de daubes differentes, jambons, saulcissons, pastez de venaison, fruits cruds, & confitures seches.

EXEMPLE.

Pour l'ovalle precedent.

Dans l'assiette du milieu une pyramide de citrons doux, & d'oranges de portugal ensemble, ou d'autre espece, dans deux des quatre bassins de coin en coin, d'un costé deux dindons, & deux petits oisons de paille à la daube, de l'autre un quartier de derriere d'un petit veau de laict mariné, lardé au dedans de gros lard, & picqué par dessus, rosty, servy froid, & qui aura long-temps mittonés dans sa marinade, l'un & l'autre garnis de fleurs, les deux autres seront de jambon, hure de sanglier, ou langues parfumées, les quatre assiettes restant deux à l'oppositе l'une de l'autre de fruits cruds des plus beaux de la saison, les deux autres de confitures seches, dans les quatre pourcelaines des petites salades figurées & differentes, le plus proprement dressées que faire se pourra, sçavoir de concombre,

cornichons, chicorée blanche, herbettes nouvelles, citron, olives ou autres de la saison, &c.

Autre figure de service.

CHAPITRE IV.

Pour un ovalle à proportion du precedent, contenant trois grands bassins de chacun trois assiettes, trois volantes posées sur des coliers, & six pourcelaines au pourtour.

ON mettra les bassins sur la table en esquaire, & celuy qui sera seul de son rang vers le bord de la table sur la longueur d'icelle aura dans ses assiettes, n'importe pas lesquelles, poires, pommes, pesches, pavies, prunes, brugnons raisin muscat, ou autres excellens fruits de la saison dressez en pyramide, garnis de fleurs, iceux entrelassez, ou autrement, les deux autres, l'une des oranges confites, ou communes, ou de portugal, citrons doux ou autres, massepains en tarte, ou d'autre figure, biscuits, ronds embrés, petits gasteaux fins, ou conservés de toutes sortes, & orangeates, l'autre d'une pyramide de petit rost, comme poulets de

grain, pigeons de voliere, tourterelles, cailles; perdreaux, faisandeaux, ou autres, sur l'assiette qui fait le milieu, ou le triangle juste desdits bassins, trois petites pourcelaines de salades differentes, dans l'une des deux autres assiettes une daube de telle espece qu'il vous plaira, dans la deuxiéme un jambon entier ou tranches d'iceluy, langues de porc, ou fromages exquis, des six pourcelaines du pourtour également disposées, & d'une maniere qu'on les voye toutes avec facilité, deux auront de la cresme, deux du sucre rapé, & les deux autres des confitures liquides, ou des cerises, bigareaux, fraises, framboises, groiseilles blanches, & rouges, cerneaux, si la saison le veut, compotes de poires & de pommes, à la place des daubes, ou du jambon, on peut donner tel pasté de venaison que l'on voudra, & ainsi du reste.

EXEMPLE DES AMBIGUS.

Chapitre V.

Pour les tables quarrées de neuf bassins, & quatre assiettes.

IL faudra mettre les neuf bassins sur la table & les disposer en jeu de quilles, & prendre garde que les deux rangs qui ferment celuy du milieu de quelque costé que ce soit en soient un peu écartés, pour donner plus de facilité à quatre porte assiettes d'y tenir aisement, & sans rien embarasser faisant une espece de petit quatr'angle au pourtour du bassin du milieu, & l'enfermant ainsi, lequel bassin portera une grande tourte de pigeons, deux des bassins de coin en coin, deux petits levraux, & six lapereaux. L'autre douze perdreaux & douze tourterelles plus ou moins selon le nombre des gens, l'inclination, & la dépense, les deux autres bassins aussi de coin en coin auront l'un une pyramide de fruits cruds de toute espece selon la saison, & diversifiés de maniere que l'autre à l'opposite en ait autant, autour desquels bassins vous mettrés proprement trois petites pourcelaines à chacun également scituées comme en fa-

çon de triangle toutes remplies de sucre rapé, & diversement garnies de fleurs confites, & boutons les plus odoriferans, dans deux autres bassins à l'opposite l'un de l'autre il n'importe lesquels, seront des daubes, jambons, langues, saulcissons, perdoüillets, pastés de venaison, quartier de veau mariné, le tout à vostre choix, & appetit sans oublier les fleurs, la verdure, & toute la propreté requise en telles occasions, dans les deux autres restans, des melons d'un costé, des citrons & des oranges de l'autre, ou quantité de belles figues blanches & violettes en pyramide, des quatre assiettes faisant le pourtour du bassin du milieu, deux auront l'une des confitures seches de toutes manieres artistement dressées, ou sur chacune d'icelles trois petites pourcelaines de confitures liquides, les deux autres assiettes restant seront bonnes fricassées de poulets diversifiées, l'une à la marinade, & l'autre au naturel, ou bien de quelques ragousts particuliers, comme de ris de veau, champignons, fricandeaux, culs d'artichaux frits, & dont la façon est amplement expliquée en leur Chapitre cy-devant.

Chapitre VI.

Autre maniere d'ambigu plus ample pour une table quarrée à douze bassins, six assiettes, & dix pourcelaines.

La premiere de toutes les choses à laquelle on doit avoir égard quand on veut traiter du monde, c'est la consideration du nombre, & de ce nombre on va à la qualité, puis aprés on se renferme dans la dépense que l'on veut faire plus, ou moins, il faut donc, ou se servir d'un traiteur qui bien souvent maltraite nostre bourse, ou avoir chés soy les ustancilles necessaires qui nous en donnent la facilité, & en ce cas avant que rien entreprendre, il sera bon de mesurer les plats, & les assiettes avec leurs coliers sur la table, les y disposer en l'ordre, & en la figure que vous desirés, afin de voir quel terrain ils peuvent occuper tous ensemble pour ne point estre surpris en servant, cela presuppose, on ne peut jamais manquer, voyons donc de quelle maniere nous disposerons cet ambigu.

Il faudra ranger les douze bassins sur la table qui en occuperont en égalle distance

toute la superficie, de mesme qu'un jeu de quille auquel on ajoûteroit encore un rang pour en faire un quarré juste ; dans les bassins des quatre angles de la table on mettra, sçavoir dans les deux de coin en coin les viandes rosties, telles que la saison le pourra permettre, & que vostre inclination approuvera, car d'aller toûjours dire, & repeter la même chose, je serois non seulement importun au lecteur, mais encore je deviendrois ennuyeux à moy-même ; dans les deux autres bassins, des fruits cruds, dans les deux qui seront des deux costés du nombre de trois, & qui font face aux couverts à l'oppositе l'un de l'autre seront les daubes, & autres mets de cette nature, les deux du milieu seront, l'un une tourte de pigeons, de chapons desossés, ou autres, l'autre des melons, si le temps y est, ou des fricassées chaudes comme de poulets, marinades, poitrines de veau farcies frites, poulardes en ragoust, quartier de veau mariné, gygot à la royalle, ou enfin de ce qui se rapportera le plus à vostre goust, & à vostre humeur, dont le choix dépendra de la conduite, & du jugement eu égard à la saison. Les deux bassins restans d'un costé l'un contre l'autre, l'un aura des citrons doux, ou communs, l'autre des fruits cruds

de diverſes eſpeces, les deux baſſins reſtans de l'autre part, auſſi l'un contre l'autre, l'un aura des oranges de Portugal, ou autres, l'autre des fruits cruds auſſi agreablement diverſifiés, ſur les deux aſſiettes du milieu on mettra des confitures ſeches, les quatre autres ſeront des cõfitures liquides, ou deux ſeulement, avec deux de creſme, car ne vous imaginés pas que ce ſoit en Eſté ſeulement qu'elle ſoit en uſage, l'hyver tout fâcheux qu'il eſt en produit avec un peu de ſoin de la part des bons Officiers, je vous en feray voir la maniere en ſon lieu & place; dans les dix petites pourcelaines qui ſeront proprement poſées dans les entre-deux des douze baſſins un peu en retirãt du coſté des couverts, ſera mis, à ſçavoir dans quatre d'icelles de coin en coin du ſucre rapé, dans les ſix autres, des olives, & des ſalades toutes differentes d'herbettes, de citron, d'anchois, ou autres les plus convenables à la ſaiſon.

CHAPITRE DERNIER.

Des ambigus extraordinaires.

POur finir heureusement ce Traité des ambigus, je veux encore montrer une façon particuliere de servir qui me paroist fort galante, & de laquelle je me suis quelquesfois servi en donnant à manger à mes amis, ou de jour, ou de nuit. Ce repas est un ambigu divisé, car outre les viandes ordinaires qui sont sur table, le dessert, le vin, & les lumieres sont encore par tout en veuë dans la mesme salle du festin, sur les cabinets, sur les rebords de la cheminée, & autres endroits les plus commodes, & si justement disposées, qu'il n'y a tableau, peinture, spectacle, ou décoration, qui en puisse faire par sa richesse, & son ordonnance la moindre comparaison, cette maniere charme les yeux, & par un avantgouust des bontés qui s'y rencontrent, il semble d'abord qu'on aille devorer ces mets delicieux, le plaisir de les voir est plus grand que celuy de les toucher, & c'est une satisfaction inconcevable pendant tout le repas d'avoir des objets si plaisans, qui excitent d'autant plus l'apetit, qu'ils sont

faits exprés pour le reveiller, & servir d'embellissement à la magnificence du regal.

Comme tout ce qui surprend en cette nature d'affaires est plus touchant, & plus beau, que ce qui est vulgaire, ordinaire, & commun, aussi cette façon extraordinaire de servir doit donner plus d'admiration, que celle dont l'usage est parmy nous plus familier, & domestique; pour donner lieu à cette surprise il faut observer ce qui se pratique chés tous les gens raisonnables, & qui ne vont pas de pair avec la plebe, & la canaille, que les conviés n'entrent jamais d'abord dans la salle à manger, qu'au moment que la table sera couverte. Et à ce dessein on a toûjours des lieux disposés, & fort propres à recevoir les gens, qui parlent, qui causent, & se divertissent les uns avec les autres, attendant que le patron les vienne inviter à se rendre au lieu destiné pour la feste.

Pour commencer ce dessein, & supposé qu'il y ait dans la salle quelque grand cabinet, que l'on garnit ordinairement de vases, d'urnes, de figures & de pots artistement fabriqués, comme rarement cette nature de meuble y doit manquer pour l'embellissement de lieu, on les placera, si

aucuns y a, en d'autres endroits les plus commodes & en leur place, on mettra sur le milieu du cabinet un grand bassin de cinq, ou sept assiettes, de fruits different en pyramide garnis d'une quantité de fleurs de la saison, ou de verdures, si le repas demande une plus magnifique preparation, on en mettra deux d'abondant qui fermeront les deux bouts dudit cabinet, & on les garnira, comme dit est d'autres especes differentes soit confitures seches, soit patisseries: on revestira les entre deux, & les espaces vuides de part & d'autre de pots à fleurs, corbeilles, pourcelaines, ou de lumieres, & de gyrondoles, si la nuit avancée nous empesche de découvrir de si rares & si pompeux objets.

S'il y a quelques jambons, d'aubes, pastés de venaison, ou autres pieces considerables, on les posera sur les gueridons des costés du cabinet, si plusieurs cabinets ornent la chambre, il faudra les garnir de la mesme maniere que le precedent, en leur donnant à chacun ce qui leur peut plus naturellement convenir, mettés par tout des lumiere en confusion, plaques à miroirs, & autres galanteries bien imaginées qui fassent par un illustre appareil un spectacle agreable aux yeux des conviés, & les pro-

voque à la joye par leur charmante diversité, car enfin je soûtiens que la beauté d'un repas est infiniment plus considerable le soir aux flambeaux que pendant le jour, & mesme qu'on y mange mieux, comme dans un temps où les affaires ont un peu de relache, que le nombre des importuns est moins grand, & qu'il semble qu'il soit naturellement destiné à la découverte des plus doux plaisirs de la vie; pour moy je n'en fais pas le fin, & je vous en dis la verité comme je la sçay, comme je la pense, & comme je l'esprouve souvent, je suis pour le beau silence, & le repos, & quoy que je ne sois pas un enfant de tenebres, je les aime neanmoins, & leur obscurité me plaist quand le feu, & la lumiere, comme autant de Soleils domestiques en rehaussent l'éclat, enfin leur temps, est le temps des plaisirs, je m'en trouve bien, il est souvent la source des plus charmantes, & plus secrettes intelligences, les belles soirées font ma joye, & je les prefere pour la belle débauche aux jours les plus éclatans.

Quantités de bouteilles, flacons, ou phiolles de cristal remplis des vins, & des liqueurs les plus exquises, plus ou moins selon les espaces, & la grandeur de la cheminée serviront de pourcelaines, & en fe-

ront tout l'ornement de part & d'autre, on mettra, si faire se peut, un pot à fleurs entre deux de chacune bouteille ou par derriere, & sur les retours de ladite cheminée on y appliquera des flambeaux, ou girondoles, & sur tout une grande au milieu d'icelle de toute sa longueur pour éclairer par tout, sinon comme les cheminées sont toûjours magnifiques en ces lieux, & qu'elles ne manquent point d'étenduë, de saillies, gorges, retours, bordages, & petites plates formes, on les garnira de tout ce qui pourra contribuer à une si plaisante decoration.

Quand il sera temps de servir le dessert on n'aura pas loin à l'aller querir, ces objets agreables aprés avoir diverty les yeux, acheveront ainsi le plaisir des autres sens, & cette feste enfin se verra heureusement terminée à la gloire de son autheur, & au contentement de la compagnie.

CHAPITRE I.

Traité des confitures liquides de toute natures par une methode facile, agreable, & peu commune.

Premierement.

Des abricots.

Quand ils auront atteints une parfaite, & convenable grosseur, on en prendra les plus beaux, & les plus sains, que l'on pelera proprement, & pour en faire sortir le noyau on le poussera adroitement dehors en pressant doucement le fruit de part & d'autre, s'ils sont un peu verds on leur donnera un petit boüillon pour les everdumer, quand ils seront égoutés on donnera une livre, ou plus pour le mieux de sucre concassé à chaque livre de fruit, il faut verser le tout dans la poësle à confitures avec de l'eau chaude, ou de celle qui aura servi en premier lieu à les blanchir, on fera bon feu dessous, mais neanmoins temperé, de charbon seulement à moitié embrasé, afin qu'achevant d'allumer, le sucre ait tout le temps de fondre, & de

faire liaison avec les abricots, prenés garde que cette confiture, comme toute autre se puisse faire promptement, & d'une mesme cuitte, afin de ne point en divertir l'operation par des longueurs fatigantes, & toûjours nuisibles à la beauté de vostre fruit, attendu la diminution du syrop qui doit long temps surnager. Pour en perfectionner la cuisson, il faut écumer d'abord ce qui se trouve de superflus, & lorsque le boüillon s'affaisera il marquera visiblement la consommation de l'ouvrage, & vous en remarquerés d'autant plus la verité, que les gouttes dudit syrop que vous en mettrés sur une assiette feront une espece de consistance, observés bien je vous prie de les remuer de temps en temps avec le dos de l'écumoire fort doucement pour n'en point détruire la figure, quand vous remarquerés que la confiture sera faite, connuë par les signes precedens, retirés la poësle du feu, & la laissés un peu de temps reposer sans toucher au fruit, & une heure apres vous le dresserés dans vos pots, pourcelaines, au autrement pour vous en servir au besoin.

Il y a un tas de commeres à Paris, & ailleurs qui s'imaginent estre les plus ha-

billes femmes du monde en ce genre, & qui ne manquent pas tous les ans dans la saison des confitures de faire des preparatifs un mois auparavant, & qui y apportent autant de dispositions comme si elles avoient tous les fruits du Royaume à mettre en œuvre, on va de marchés en marchés pour y reconnoistre les qualitez differentes des especes que l'on veut confire, on penetre jusques dans les magazins & arriere boutiques des plus fameux espiciers pour y trouver du sucre à compte & à sa fantaisie, & en faire les épreuves, & souvent on y fait plus développer de marchandises que l'on n'en veut achepter, elles sont plus les affairées dans leurs maisons, elles y appellent plus de voisines & de gens qu'il n'en faudroit pour apreſter la colation à toute une ville, & ce pour estre seulement les témoins & les spectateurs de leurs chimeres & de leurs folies, l'une dit qu'il y a trop de sucre, l'autre qu'il n'y en a pas assez, que le fruit est trop meur, qu'il faut davantage de feu, l'une écume à contre temps, l'autre impatiente d'en connoistre, remuë, presse, & hoche le fruit si violemment qu'elle en altere toute la figure & la bonté.

Il n'eſt pas juſques à nos bonnes religieuſes qui s'en mélent auſſi, & qui font un trafic honteux de toutes ces baſſeſſes, comme ſi cét employ avoit quelque rapport avec la dignité de leur vocation, & qu'il fallut faire un mélange de la ſainteté avec le commerce, des occupations de cette nature, qui ne ſont point le partage & l'affaire des recluſes, & qui doivent employer leur temps en de plus ſerieuſes negotiations, mais bien plûtoſt l'office particulier de ceux qui s'y ſont attachez par devoir, par inclination & par neceſſité, je le pardonne aux gens du meſtier & non à d'autres, & quand chacun fait ce qu'il doit & ce qu'il ſçait, ma foy tout n'en va que mieux, au laboureur la terre, au vigneron la vigne, au confiturier la confiture, ainſi du reſte à proportion.

Prunes.

On les peut accommoder peleées & ſans peler, & leur laiſſer les noyaux; d'ordinaire on ratiſſe doucement la queuë pour les rendre plus vertes, & au meſme temps on les jettera dans l'eau, le perdrigon, l'imperialle & la ſainte Catherine ſont d'une plus excellente nature que les autres pour eſtre confites, vous les mettrez hors de

l'eau pour les égouter, & les ferés boüillir quelque peut pour les reverdir, & quand elles seront derechef égoutées vous leur donnerez pour chacune livre de fruit, cinq quarterons de sucre concassé, ou environ, ajoûtez y une suffisante quantité d'eau, & gouvernez leur cuisson de mesme maniere que celle des abricots, & ainsi du reste.

Marmelade d'abricots ou autres fruits

Quand ils seront bien meurs, & qu'on les aura bien pressés vous les ferez cuire avec le sucre commun, demy septier d'eau ou environ pour deux à trois livres pesant de fruits, on n'y laissera aucuns noyaux, & la cuisson s'en fera presqu'en consistance, quand vous verrez que le syrop & le fruit aura fait liaison tout ensemble en maniere de gelée vous la dresserez un peu refroidie, dans les tasses, pots, ou autres vaisseaux convenables pour y avoir recours au besoin, demie livre de sucre pour une livre de fruit suffira.

Les alberges & les pesches comme presque toutes semblables en figure aux abricots seront confites aussi de mesme.

Poires.

Les plus propres à confire sont la mus-

cadille, le blanquet, le rousselet, & l'orange, il faut peler les especes que vous voudrez confire, & en oster la teste fort delicatement, pour la queuë suffira de la ratisser proprement, si elles sont trop grosses coupez les en deux, & vous en osterez le trognon à mesure qu'elles sont pelées, on les jettera dans l'eau fraische, de peur qu'elles ne noirciſſent, on les fera un peu parboüillir dans de belle eau pour les attendrir & les disposer plus proprement à l'impression du sucre, icelles retirées de l'eau seront égoutées sur une claye ou platine de fer blanc de grandeur convenable, persée à peu prés comme une écumoire, & pour la cuisson, on y mettra autant de livres de sucre qu'il se trouvera de livres de fruit, versez le tout dans une poësle, avec un peu d'eau, bon feu dessous, afin que le boüillon allant continuellement de part & d'autre, surnageant ainsi la confiture se puisse faire également, observez à celuy-cy comme à tout autre d'avoir toûjours l'écumoire en main pour en oster l'écume & les superfluitez, changer les fruits de place à autre, & les retourner proprement sans les endommager, quand le syrop prendra consistance, comme si c'estoit de la veritable gelée, pour lors

asseurez-vous que la confiture est en estat, & observez une fois pour toutes qu'il ne faut pas qu'elle fasse un long sejour dans la poësle aprés leur cuitte, crainte d'y contracter quelque mauvaise qualité, on aura des terrines toutes prestes, & propres à cét usage, d'où ayant demeuré quelque temps pour s'esforer, & rendre l'humidité qui leur reste par la chaleur de la cuisson, elles passeront en des tasses de verres, ou autres pots convenables, prenez garde de ne les point couvrir que plus de trois ou quatre heures aprés, & quand elles seront tout à fait refroidies.

Compotes de poires.

Le Certeau entier quand il est de grosseur raisonnable, le fin or coupé en quartiers, la poire de livre sont les meilleurs fruits pour les compotes, si on en a quelques-uns d'hyver que l'on ne puisse manger cruds, on les accommodera de même les autres, & de la maniere qui suit, aprés qu'ils seront pelez, & leur teste decernée que l'on doit jetter, on les mettra dans un pot de terre avec les deux tiers de bon vin rouge & peu d'eau, demie livre de sucre ou environ pour cinq quarterons pesant de fruit, geroffle, canelle, anis, couvrez-le

pot & faites bon feu de charbon vif, loin de la fumée, sur un potager, si faire se peut, afin que le tout cuise promptement pour ne se point reduire en boüillie, remuez le de temps en temps, prenant le pot par son anse, & quand vous verrez que la confiture rougira ce sera pour lors un prognostic de sa parfaite cuisson, dans ce moment il faudra la retirer du grand feu, & luy donner seulement des cendres chaudes, afin d'achever par sa douce ebullition le syrop qui reste, & qui pour estre bon & consommé doit estre fort épais, gluant, & s'attacher à l'assiette, sur laquelle vous l'éprouverez, peu de temps aprés vous dresserez vostre fruit en pyramide sur tel vaisseau que vous jugerez le plus à propos, & quand le jus sera refroidy vous le verserez par dessus de tous costez, dans lequel vous aurez préalablement versé quelques gouttes d'eau de fleur d'orange, la compote se mange chaude, froide, comme on veut, & cela ne dépend que du gouſt & de l'inclination des gens.

Compote de pommes de toutes sortes.

Il faut leur laisser la peau, les mettre dans un pot de terre, cloche, ou bassine sur le rechaux, ou potager avec tres-peu d'eau

d'eau seulement, sucre à proportion, comme il est dit cy-devant, canelle & peu d'anis, vous les ferez cuire promptement, car cette nature de fruit estant molasse naturellement, une trop grande ebullition la mettroit toute en marmelade, on laissera épaissir le jus tant que l'on pourra, & quand le tout sera bien refroidi, on le retirera promptement piece à piece avec une cuilliere, en leur donnant leur premiere figure autant que faire se pourra, & en les maniant & arondissant de mesme, il faut les dresser en pyramide, ou autrement, & verser le syrop par dessus avec du sucre rapé, & servir chaudement.

Si on n'y vouloit point mettre d'eau, & qu'on eût le temps de faire comme cy-apres, la compote en seroit, & meilleure & plus belle, & pour ce on fera boüillir des pelures de pommes en quantité, avec du sucre à proportion, canelle, anis, geroffle, que l'on passera dans un gros linge blanc, ou à travers une estamine, vous prendrez de ce jus ce qu'il en faudra pour confire la quantité de fruit que vous aurez, & de cette façon vous ferez un syrop qui paroistra comme une veritable gelée, à quoy vous ajoûterez si vous voulez quelques gouttes d'eaux odoriferantes pour un

augmenter la delicateſſe & la bonté.

Déguiſement de fruit.

On contre-fait des prunes avec de la pomme & des abricots meſme, ce qui ſe fait en les coupant, ou par moitié, ou par quartiers, les arondiſſant & leur donnant la figure naturelle du fruit que vous voulez contre-faire, enſuite les faire parboüillir, & de leürs pelures en tirer le jus, comme cy-devant, pour en épaiſſir le ſyrop en les confiſant comme les precedentes, quand elles ſeront cuittes on les dreſſera ſur une aſſiette en forme de pointe de clocher, ou en pyramide.

Gelée de pommes.

Vous tirerez comme dit eſt le jus des pelures & des trognons de vos pommes, quand le tout ſera bien cuit & bien paſſé en l'étamine, ou gros linge, & bien preſſé, vous mettrez dans ce jus du ſucre à proportion, & vous ferez cuire le tout juſques à parfaite conſiſtence, en remuant inceſſamment, il faudra la recouler derechef à travers un linge fin, & apres on la verſera ſur les aſſiettes pour s'en ſervir au beſoin, & les manger promptement, car au plus cette eſpece à cauſe de ſa delicateſſe ne

peut durer que quinze jours pendant lesquels on en prendra si l'on veut pour faire des garnitures à tout autre genre de confitures liquides les entrelassant en treillis, ou les figurant de telle maniere qu'il sera trouvé à propos, on la mangera seule aussi comme toute autre gelée, & il n'y a rien de plus agreable & de plus rafraichissant, notamment pendant l'esté.

Cerises sans noyau.

Il faut choisir les plus belles & les plus grosses, sur tout qui ne soient point tournées & pas trop meures, desquelles on ostera proprement le noyau en pressant doucement la cerise; pour chaque livre de fruit on mettra cinq quarterons de sucre, ou environ bien concassé & pulverisé, que vous verserez dans la poëlle avec les cerises; Pour la fonte dudit sucre, il faudra prendre du jus de cerises communes que l'on aura pressées dans un linge, peu aprés on mettra le tout sur le feu de charbon à demy embrasé, faites les cuire tout d'un mesme temps, afin de ne le pas reduire en boüillie par une trop grande & trop longue ebullition, quand elles seront en estat retirez-les, & les laissez un peu refroidir pour les dresser par aprés dans les

vaisseaux que vous aurez preparé à cet effet.

Cerises framboisées.

Pour galanterie bien imaginée mettez à la place du noyau en chaque cerise une framboise, & augmentez un peu la doze du sucre, sinon pressez des framboises, passez-en le jus, & l'incorporez avec les cerises, & donnez mesme cuisson que dessus, celles à qui vous laisserez le noyau doivent estre picquées chacune en deux endroits avec la pointe de la fourchette pour empescher par ce moyen qu'elles ne crevent, ou qu'elles ne quittent la peau.

Compotes de cerises dans leur nouveauté.

On leur laisse la moitié de la queuë, & elles se confisent à demie livre de sucre pour livre de fruit avec une cueillerée d'eau seulement, ou de vin bien meur, à faute de jus de cerises conservé, faites cuire le tout prestement pour en reduire le syrop, & le rendre fort épais, remettez y du sucre pardessus ou les servant pour les glacer avec quelques gouttes d'eaux odoriferantes.

Groſeilles.

Il faut les éplucher enſorte qu'il n'y reſte pas la moindre queuë, mettez livre de ſucre pour livre de fruit, & ſur tout le ſucre bien pulveriſé, verſez aprés vos groſeilles dans la poëſle avec une ſuffiſante quantité de jus de quelques autres que vous aurez preſſées à part, faites cuire le tout promptement, & tout d'un boüillon, laiſſez les repoſer un peu de tems aprés leur cuitte pour les dreſſer & ſervir, comme dit eſt ailleurs.

Framboiſées.

Si vous les voulez framboiſer on fera la meſme choſe qu'aux ceriſes, & prenez garde ſur tout que leur ſyrop ſoit vermeil, épais & tranſparent.

Gelée de groſeilles & de ceriſes ſe fait l'une comme l'autre.

Il faut les preſſer toutes deux, & en tirer juſques à la derniere goutte, d'autant que le plus épais de ces liqueurs differentes ne ſort que le dernier, pour chaque pinte de jus trois quarterons au plus de ſucre ſuffiront, demie livre ſuffiroit aux groſeilles, attendu que cette nature de gelée veut

estre mangée aigrette, & est tres propre pour les malades, afin de mondifier, & deterger la bouche, méme réjoüir le cœur des plus languissans; on cuira donc l'une & l'autre jusques à parfaite consistence, puis aprés étre un peu refroidie, on la dressera où l'on avisera bon être pour s'en servir en temps & lieu, on couvre rarement ces gelées qu'un jour aprés, & cependant on les mettra dans des lieux où les ordures & la poussiere ne puissent pas les penetrer.

On confira les framboises comme les cerises, & les fraises de mesme.

Le verjus.

Je n'ay jamais veu de confiture où les gens qui se mélent de confire apportent tant de précautions & de rafinemens divers, qu'à celle-cy, & moy je soûtiens tout au contraire qu'elle est la plus aisée de toutes par la maniere & la methode que je vais montrer cy-aptés.

Prenez du plus beau, du plus gros & du plus charnu qui se trouvera, qu'il soit ferme, & point trop meur, vous l'égrainerés en le fendant par la moitié de sa longueur, & ainsi en osterés tous les pepins & le jetterez à mesme temps dans l'eau claire,

puis vous le ferés boüillir avec un peu d'eau y ajoûtant un pincée de sel à proportion, ou deux petites de salpestre pour conserver, & entretenir sa couleur naturelle, du moment qu'il sera un peu amorti vous le retirerés du feu, le couvrirés un quart d'heure, & le laisserés refroidir dans son eau, peu aprés l'ayaot retiré vous l'égouterés, & le mettrés dans le sucre en poudre & du plus beau, y ajoûtant le jus de quelques autres grappes égrainées, & ce à proportion pour mieux faire fondre le sucre qui sera de livre contre livre de fruit, & aprés vous le confirés tout d'une cuitte, ce qu'estant ainsi fait, & reduit en bonne consistence on retirera la poësle du feu, & on versera le tout dans une terrine incontinant aprés, parce que la chaleur encore adherente à la poësle l'amolliroit insensiblement, & diminueroit beaucoup de sa couleur, quoy supposé vous le dresserés proprement dans des pots, tasses, pourcelaines, & cristaux, à ce destinés.

Gelée de verjus.

On la fera de mesme que celle de groseilles y ajoûtant du jus, ou syrop de pommes qui seront auparavant consommées dans leur cuisson avec quantité de sucre

pour faciliter sa liaison, ou un peu de gomme de pepins de coings.

Raisins muscats.

On les confira tout de mesme, à l'exception que pour les rendre tres beaux on donnera cinq quarterons de sucre pour livre de fruit, & on attendra un jour entier pour verser le syrop pardessus aprés que ledit raisin sera dressé dans les tasses.

Je ne parleray point des noix confites parce que rarement cette nature de fruit se sert dans un repas reglé, elle est bonne seulement pour ces vendeurs de limonade, ou d'eau de vie pendant l'hyver ; on en peut manger quelqu'une en se couchant pour ayder à sa digestion, car il n'y a rien de si chaud, & cette confiture est fort propre pour conserver la chaleur naturelle, mesme la subtiliser, car pour en faire d'ordinaire j'ay peine à l'approuver, elle sent mesme son debauché, bref je ne suis pas pour elle, quoyque je ne mette aucun empeschement à l'inclination de ceux qui en font leurs delices, & quoyque sans me donner vanité j'en sçache le secret, & la methode autant qu'homme de ma sorte, il faut neantmoins confesser à la gloire de Messieurs les confituriers de la ville de

Roüen, qu'ils sont à l'exclusion de tous les autres ceux du monde qui en peuvent donner les regles meilleures, & qui ayent l'invention, & la maniere de les confire le plus excellemment.

CHAPITRE II.

Des confitures seches.

JE ne parleray que de celles dont l'usage est commun parmy nous pour ne point embarasser ce discours de choses superfluës, & qui jamais ne se rencontrent en nature, parce qu'il se trouve des gens qui la veulent forcer, & entreprennent mesme de la vaincre aux dépens de leurs chimeres, & de leurs folles imaginations.

Qui sçait faire les premieres, sçait presque les secondes, & qui sçait la façon des autres a fait la moitié du chemin pour arriver à celles-cy.

PREMIEREMENT.

Poires confites au sec.

Quand elles seront confites comme les liquides, & de mesmes especes estant prestes à estre tirées du feu, on leur don-

nera quelques boüillons davantage, & cejusques à ce que le syrop se veüille congeler comme en espece de conserve, alors vous tirerés vostre poëfle du feu, & étendrés vostre fruit sur des feüilles de fer blanc pour les mettres secher ensuitte.

Le lieu propre à ce dessein est un petit cabinet bien fermé de tous costés revestu au pourtour de tablettes pour y poser les fruits à secher, comme dit est, sinon sur des ardoises bien unies, & fort saines; on metta en bas une poëfle, ou un bon rechaut de feu pour dessecher doucement le trop d'humilité qui restera en vos confitures, les retournant, & changeant de place autant de fois que vous le jugerés à propos.

Repoudrés-les de temps en temps de sucre bien fin, pour leur donner une espece de croute glacée, & quand elles seront parfaitement seches vous les enfermerés dans des boëtes fort propres, & sous icelles par lits vous disposerés du papier blanc fort sec pour entretenir le tout dans sa beauté.

Les prunes.

De mesme que les poires precedentes.

Abricots.

On prendra les plus fermes, que l'on fera cuire comme les liquides, mais d'une cuisson beaucoup plus forte, aprés qu'ils seront en parfaite consistence de syrop vous les retirerés apres quoy vous les glacerés derechef avec sucre fin, & bien pulverisé, on les tournera comme l'imagination le trouvera à propos, & iceux dessechés comme les precedents seront arrangés en des boëtes à ce convenables.

Oranges entieres.

Il faut prendre les plus unies, & les plus jaunes, y faire un trou convenable à l'endroit de la queuë mesme, en tirer avec patience tout le dedans laissant la peau la plus deliée que faire se pourra, on les mettra tremper à mesure dans de l'eau tiede, & aprés on les fera boüillir en grande eau pour en oster la grande amertume, aprés quoy vous les remettrés dans une autre eau tiede, & ferés fondre vostre sucre à petit feu, & cependant vous mettrés égouter vos oranges sur un linge blanc le trou dessous peu aprés vous les verserés dans le sucre que vous ferés cuire jusques à consistence de confetve avec un peu d'eau à

proportion, obſervés bien pendant leur cuiſſon de les retourner ſouvent avec la gaſche qui eſt une eſpece de palette faite d'un rond de boëte à confitures, uſtencile fort propre à manier le ſucre, puis aprés vous les retirerés avec l'écumoire, & les ferés égouter un peu de temps, aprés quoy on les mettra ſecher dans le reſervoir comme tout autre fruit une heure au plus.

On les peut confire auſſi par tranches tout de meſme qu'entieres pour la diverſité des garnitures.

Citrons.

On les confit de meſme que les oranges.

Amandes.

On les blanchira cinq ou ſix boüillons aprés qu'elles ſeront bien nettoyées de leur peau, on les verſera peu aprés dans le ſucre bien pulveriſé, reduit preſqu'en conſiſtance de conſerve aprés quoy vous les glacerés derechef, avec des eaux odoriferantes, & du ſucre en pouſſiere, & puis on les mettra ſecher dans l'étuve en les retournant de fois à autre pour les rendre également agreables aux yeux, & au gouſt.

Pistaches.

Elles se font de mesme.

CHAPITRE III.

Des conserves de toutes sortes.

NOn seulement pour la volupté & l'embellissement d'un repas cette confiture est inventée, mais encore pour la santé, qui faite proprement, & selon l'art, a des qualités excellentes, & contient en soy des vertus extraordinaires. Et ce n'est pas sans raison que nos anciens luy ont donné le nom de conserve, comme s'il vouloient dire qu'elle conserve, & maintient le corps par son usage dans une agreable disposition; & dans une santé parfaite.

De Provins.

Il n'y en a point de meilleure & de plus asseurée que celle qui vient de Provins mesme, c'est pourquoy je n'en parleray point, on en trouve à Paris en beaucoup d'endroits, à moins que pour plus grande seureté on n'en veüille faire venir du lieu par amy.

Conserve de violettes qui peut servir à toutes les autres fleurs, & plantes.

Il faut éplucher les fleurs & ne prendre simplement que les feüilles violettes, & les bien broyer dans un mortier de marbre, ou de pierre dure lice, tant que la paste en soit si deliée, & si unie que l'on ne puisse y remarquer aucune forme de feüille.

Pendant qu'on les broyera vous mettrés du sucre dans une poëlle à confitures, ou poëslon à ce convenable pour en faire une cuitte de trois à quatre livres, & pour cette quantité il faudra une chopine d'eau, ou environ, pour le faire fondre en l'enrosant par tout, vous mettrés ensuitte vostre vaisseau sur le feu de charbon à demy embrasé afin que le sucre se fonde à loisir, & quand il boüillira vous l'écumerés avec la gasche, & le remuerés souvent de mesme, pour connoistre quand vostre sucre sera cuit en consistence de conserve vous le verrés à l'épaisseur d'icelle, & au lieu qu'il faisoit son boüillon au milieu du poëslon, il le fera de toutes parts, & bien plus lentement qu'auparavant, cette indication vous fera connoistre asseurement qu'il est bien cuit, vous le retirerés de dessus le feu

pour luy laiſſer paſſer ſa plus grande chaleur, apres quoy vous prendrés voſtre paſte de violettes, & la mettrés dans le ſucre à un des coſtés du poëſlon, & la detremperés petit à petit avec la gache, & ferés le mélange égal de tous coſtés le plus viſte que faire ſe pourra, & ce juſques à temps que la grande chaleur ſoit appaiſée, dont la marque paroiſtra par le boüillon qui ceſſera de s'élever, & qui deviendra preſque tout comme en glacis, quand il ſera bien refroidi vous manierés cette paſte tout comme il vous plaira, & luy donnerés telle forme & figure que vous voudrés en l'étendant ſur du papier bien ſec, vous l'arrangerés au ſurplus pour l'entretenir dans ſa beauté ſur des tablettes fort propres en lieu chaud, ſec, & bien fermé.

Cette leçon ſervira s'il vous plaiſt à toutes les autres manieres, comme de bourache, de Bugloſe, jaſmin, citron, roſes communes, fleurs d'oranges, & autres, on peut leur donner telle couleur que l'on veut avec des jus differents, comme de groſeilles, de framboiſes, & d'eſpine vinettes, de piſtaches, & autres couleurs qui ſe trouveront facilement, n'y épargnés pas les eaux de ſenteur.

CHAPITRE IV.

Massepains.

IL faut peler des amandes douces prealablement boüillies en eau la plus claire, pignons, pistaches, & à mesure que vous les nettoyerés les mettre dans l'eau fraiche, quand le tout y aura trempé un peu de temps, vous l'égouterés, & ferés secher sur un linge bien net, que vous pilerés par aprés dans un mortier de marbre, tant que l'on n'y puisse remarquer la moindre partie entiere des differentes especes que vous y aurés mis, vous les enroserés en les pilant, avec eau de fleurs d'oranges, ou de rose, & vous y ajoûterés pour livre pesant de ce que dessus une livre du plus beau sucre passé, puis aprés vous en ferés un corps de consistance comme d'une forte & épaisse boüillie que vous mettrés cuire dans un poëslon à petit feu en la retournant toûjours, de crainte qu'elle ne s'y attache, & ne brusle, quand elle sera cuitte vous la laisserés un peu refroidir pour tost aprés l'étendre sur une table bien nette, bien unie y ayant un peu devant répandu quantité de sucre rapé, vous la manierés, & tirerés sous le rouleau

comme de la paſte ordinaire, & la façonnerés ainſi en grandes & petites tartes, rondes, ovalle, quarrées, en cœur, en triangle, & de telle autre figure que vous voudrés, en pointe, en petits corps, en boulle ou comme il vous plaira. On leur donnera le four moyennement chaud pour y prendre une belle couleur, aprés qu'elles ſeront refroidies on les glacera avec ſucre fin, & des eaux odoriferantes, en mettant d'abord la liqueur par toutes les parties du maſſepain que vous glacerés, & le ſucre pardeſſus, & redoublant ſi vous voulés pour en augmenter la fineſſe, & la beauté, aprés quoy vous les remettrés encore un coup au four pour en perfectionner le glacis, on retirera le tout peu aprés pour le mettre en lieu ſec, afin que l'humidité n'en corrompe point ſi toſt la figure, & n'en altere point la qualité.

CHAPITRE V.

Biscuits.

IL faut battre des œufs, du sucre en poudre, & de la farine la plus belle, ensemble dans un grand bassin d'étain avec une petite palette ovalle, le tout à proportion de la quantité que l'on voudra faire, comme pour une douzaine d'œufs, une livre de sucre, un litron de farine, ou environ, y incorporer de l'écorce de citron, oreangeates par tranches bien deliées, avec deux cueillerées d'eau de fleurs d'oranges, rebattés le tout encore pour unir parfaitement ce mélange, & dressés vostre composition en des moules de fer blant de la grandeur, & figure que vous voudrés, repoudrés-là de sucre derechef & la faites cuire doucement au four, & prenés garde qu'elle ne seche trop, attendu que le biscuit veut estre mangé mollet, on le conservera dans un lieu temperé.

Boutons de fleurs de toutes sortes, au sec.

Il faut prendre des blancs d'œufs, de l'eau rose, ou de fleur d'orange, & les battre ensemble, mettez tremper dedans cét appareil tels boutons de fleurs, ou telles fleurs que vous voudrez, aprés les avoir blanchies, une douzaine de boüillons, secoüez les en les retirant, & répandez force sucre fin en poussiere de toutes parts, & ce deux ou trois fois, afin qu'il y fasse plus facilement adherence, & vous les secherez ainsi auprés du feu sur des feüilles de fer blanc, ou à l'entrée d'un four mediocrement chaud, cette galanterie servira aux garnitures differentes des fruits secs ou liquides.

Fruits glacés.

Prenés-en tels qu'il vous plaira, les coupez par tranches en rondeur aprés en avoir osté la peleure, & observez toutes les mesmes choses que cy dessus, mais à l'exception qu'ils ne veulent pas estre blanchis si fort, & presque point, comme ces douceurs ne sont pas de garde, que leur gousst & leur figure se corrompent & se détruisent tres facilement, je vous conseille de n'en faire que dans le temps que vous en aurez de besoin.

Les groſeilles ſans queuës, ceriſes, fraiſes & frambroiſes s'accommoderont auſſi de meſme ſi vous voulez.

Marons glacés

Quand ils ſeront cuits de longue-main ſans eſtre brûlez, on les pelera pour les applattir avec le poulce, & les tremper au meſme inſtant dans la compoſition precedante, faites en ſorte que le glacis ſoit fort par l'augmentation du ſucre & des eaux de ſenteur, le tout bien redoublé, & à propos, mettez les enſuite devant un feu raiſonnable, ou dans une tourtiere au four, & les retourner de fois à autres, quand ils auront leur glacis comme il faut; dreſſez-les en pyramide ſur une aſſiette, reverſez encore pardeſſus & ſucre rapé & eau de fleur d'orange, & garniſſez le tout de vos boutons de fleurs confites, ou fleurs naturelles ſi vous en avez.

CHAPITRE VI.

Pastes pour petits gasteaux de pistaches.

PRenez une livre de sucre en poudre, demie livre de pistaches mondées, pour deux sols de gomme Adragan, quelques gouttes d'eaux odoriferantes, pilez bien le tout ensemble, maniez & remaniez cette paste, & quand elle sera faite selon l'art, dressez-en vos gasteaux de telle maniere & figure que vous voudrez, & aprés vous les ferés cuire au four.

CHAPITRE. VII.

Gasteaux fins de Milan.

PEu de farine de la plus belle détrempée en fort peu d'eau claire un peu tiede, & du sel menu à proportion, petits fromages à la cresme, & du plus excellent beure frais deux fois autant que du reste, petrissez le tout ensemble, faites que la paste soit mollette, & la laissez un peu ressuïer, c'est à dire reposer, demie heure aprés dressez vos gasteaux ainsi que vous le voudrez, quand il sera temps d'enfourner do-

trés les de jaunes d'œufs, & quand meſme vous en mettrez dans la paſte quelques-uns en la faiſant cela ne l'incommodera pas, donnez leur le four raiſonnable, papier blanc deſſous, & prenez garde qu'ils ne ſoient trop ſecs, ains au contraire doüillets au manger, & d'une belle couleur.

CHAPITRE VIII.

Legumes confites au ſec.

PArmy les legumes raremenen s'en trouve-t-il d'autres que la chicorée blanche, & les cœurs des laictuës pommées ou cardons d'eſpagne, que l'on blanchira d'abord deux douzaines de boüillons, & quand elles ſeront bien égoutées vous ferez un ſyrop avec ſucre pulveriſé que vous ferez cuire avec fort peu d'eau juſques en conſiſtence de conſerve, & quelques gouttes d'eau de ſenteur, vous-y mettrez vos legumes coupées par tranches, & la chicorée par branches, quand le tout aura pris cuiſſon vous le retirerez & répandrés du ſucre d'abondant pardeſſus pour le faire ſecher, comme dit eſt ailleurs.

Paſtes differentes.

CHAPITRE DERNIER.

De prunes, d'abricots, de pommes s de poires & autres.

ELLES ſe font toutes l'une comme l'autre.

EXEMPLE,

Des abricots pour ſervir à la methode de toutes les autres.

Il faut bien faire boüillir les fruits que l'on voudra employer aprés les avoir pelés, on les pilera, & paſſera par un gros linge blanc, mettant demie livre de ſucre pour chacune livre de fruit, aprés quoy vous cuirez le tout en conſiſtence juſques à temps qu'il ſemble vouloir quitter le vaiſſeau dans lequel il aura fait ſa cuite, ajoûtez-y en cuiſant quelque cueillerée d'eau de ſenteur de la plus douce, remuez-la parmy ce mélange, incontinent aprés vous dreſſerez ladite compoſition refroidie ſur des ardoiſes, ou feüilles de fer blanc en telles figures que vous voudrés, & pour vous en faciliter l'operation faites

faire chez ces ouvriers qui travaillent aux ouvrages de fer blanc, tels moules, ou figures que voſtre inclination vous dictera pous vous en ſervir, ainſi que bon vous ſemblera.

FIN.

TABLE DES MATIERES.

Pour trouver tout ce qui se peut servir dans les desserts & les colations.

PREMIEREMENT.

DE la disposition generalle des lieux & des choses les plus propres, & les plus necessaires à faire les colations, Chapitre premier. Page 306
Des colations sur les eaux, chap.ij. p. 309
Qu'il faut goûter les plaisirs de la vie pendant qu'on en a le temps. p.312
Des colations dans les jardins, chap iij. p.314
Des colations des grottes, chap. iv. 317
Des colations particulieres que l'on fait dans les maisons, chap.v. 326
Dénombrement de tous les fruits en general, chap.vi. p.328
Du bon & du mauvais usage des melons, chap.vij. p.335
De la conservation des fruits, chap. viij. p.337
Des desserts, chap.ix. p.343

Premiere façon pour une table ovalle de six à huit contenant deux bassions chacun de trois assiettes, & de trois autres volantes, chap.x. p.345
Exemple de ce que l'on peut servir depuis le mois d'Octobre jusques au Careſme. p.346
Et ce en plusieurs façons. *idem.*
Pour une table quarrée, chap.xi. p.351
Exemple de ce que l'on peut servir en ce chapitre. *idem.*
Pour servir de Pasques à la saint Remy, chap.xij. p.353
Exemple de ce que l'on peut servir dans ce temps, chap xiij. p.354
Autre exemple, ou figure pour une table ovalle, chap.xiv. p.355
Autre pour une table quarrée de seize couverts, & de 8. à proportion, chap. xv. p.356
Autre exemple & figure pour la table quarrée plus forte & plus garnie que les les precedentes, chap.xvi. p.357

Traité des ambigus.

Chapitre premier, p.359
Premiere façon d'ambigu pour une table ovalle, chap. ij. p.360
Ovalle de 12. couverts. p.361

Autre figure d'ambigu pour le meſme nombre. p.362
Autre maniere, chap.iij. p.363
Autre figure de ſervice, chap.iv. p.365
Exemple des ambigus pour les tables quarrées de neuf baſſins,& de quatre aſſiettes, chap.v. p.367
Autre maniere d'ambigu plus ample pour une table quarrée de douze baſſins, ſix aſſiettes, & dix pourcelaines, chap. vi. p.369
Des ambigus extraordinaires, ch. dernier. p 372

Traité des confitures liquides de toute nature par une methode tres-facile & tres-agreable.

Des abricots, Chapitre premier. p. 377
Prunes. p.380
Poires. p.381
Compote de poires. p.383
De pommes. p.384
Déguiſement de fruit. p.386
Gelée de pommes. *idem.*
Ceriſes ſans noyeau. p.387
Ceriſes framboiſées. p.388
Compote de ceriſes dans leur nouveauté. *idem.*
Groſeilles. p.389

Groseilles framboisées. *idem.*
Gelée de groseilles, & de cerises. *idem.*
Les framboises comme les cerises. *idem.*
Verjus. 390
Gesée de verjus. 391
Raisins muscats. 392

CHAP. II.

Des confitures seches. 393
Poires. *idem.*
Prunes. 394
Abricots. 395
Oranges entieres. *idem.*
Citrons. 396
Amandes. *idem.*
Pistaches. 397

CHAP. III.

Des conserves de toutes sortes. *idem.*
De provins. *idem.*
De violeties qui sera l'exemple de toutes les autres fleurs & plantes, 398

CHAP. IV.

Des Massepains. 400

CHAP. V.

Des Biscuits. 402

Boutons de fleurs de toutes sortes confits au sec. 403
Fruits glacés. *idem.*
Groseilles sans queuës, cerises, fraizes, framboises, s'accommodent aussi de mesme. 404
Marons glacés. *idem.*

CHAP. VI.

Des pastes pour petits gasteaux de pistaches. 405

CHAP. VII.

Des Gasteaux fins. *idem.*

CHAP. VIII.

Des legumes confites au sec. 406

CHAP. DERNIER.

Des pastes differentes pour toutes sortes de fruits. 407

FIN.

Extrait du Privilege du Roy.

PAR Grace & Privilege du Roy, donné à Paris le 20. Decembre 1673. Signé DES VIEUX, il est permis à JEAN DU PUIS, Libraire & Imprimeur à Paris, d'imprimer, ou faire imprimer un Livre intitulé *l'Art de bien traitter*, & ce durant le temps & espace de dix années, à compter du jour que ledit Livre sera achevé d'imprimer, & deffences sont faites à toutes personnes de quelque qualité & condition quelles soient, d'imprimer, ou faire imprimer, vendre ou debiter dudit Livre, ny mesme de contrefaits sous les peines portées par ledit Privilege.

Registré sur le Livre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris le 6. Juin 1674. Signé THIERRY, Syndic.

Acheve d'imprimer le 30. Juin 1674.

Les exemplaires ont esté fournis au desir du Privilege.

Et ledit DU PUIS a fait part du present Privilege à FREDERIC LEONARD, aussi Libraire à Paris, suivant l'accord fait entr'eux.

CONSENTEMENT.

SUr la Requisition de Claude Bachelu, à ce qu'il luy soit permis de faire reimprimer le livre intitulé *l'Art de bien traitter*, attendu que le Privilege accordé pour dix années à JEAN DU PUIS, le 20. Decembre 1673. est expiré, veu ledit Privilege.

Je Consens pour le Roy à la permission Requise, à Lyon le 30. Juin 1692.

VAGINAY.

PERMISSIONS.

PErmis audit Bachelu d'imprimer le livre cy-dessus énoncé dans le consentement du Procureur du Roy, l'an & jour susdit.

DE SEVE.

2014-B682